KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Weißkohl-Kartoffel-Eintopf mit Lammhack

Zubereitungsdauer: 50 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen

4 P.

Zutaten

1 St. mittelgroßer Weißkohl
200 g Lammhack
2 EL Olivenöl virgen extra
1 St. Zwiebel
400 g Kartoffeln
2 St. Knoblauchzehen
1 St. Glas Dip i Fet Tomate
1 l Gemüsebrühe
2 EL frische oder getr. Kräuter
1 TL Paprika süß, Tap de Corti
1 Prise Kümmel und frischer Ingwer
1 Prise Flor de Sal und Pfeffer

Zubereitung

Weißkohl ohne Strunk in Streifen schneiden und waschen, Kartoffeln schälen und würfeln, Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden, Knoblauch und Ingwer klein hacken.
Etwas Olivenöl in einen Topf geben, Zwiebeln kurz anbraten, Hackfleisch dazugeben, umrühren. Sobald das Hackfleisch ebenfalls angebraten ist, die Kartoffelwürfel dazugeben, danach die Kohlstreifen und die Gewürze hinzufügen und alles gut vermischen.
15 bis 20 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen. Erhitzte Gemüsebrühe hinzugeben und noch einmal ca. 15 Minuten köcheln. Nun Dip i Fet, die Tomaten-Mandel-Paste unterrühren, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken, Kräuter hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln.
Als leckere, knusprige Beilage empfiehlt sich eine Scheibe geröstetes Brot mit gutem Olivenöl (z.B. „Suc de Cel“ Bio-Olivenöl aus der Sorte Picual) beträufelt.