

Kabbesmeng

(Geriebener Kohl)

für 4 Personen

Zutaten:

1 Weißkohl

Salz

1 Zwiebel

80g Dürffleisch

1 EL Öl

Pfeffer

etwas Butter

Maggi (nach Wunsch)

Zubereitung:

Den Kohl von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Kohl darin etwa 15 Minuten weichkochen lassen.

Den Kohl aus dem Wasser heben und durch einen Fleischwolf drehen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Dürffleisch ebenfalls würfeln. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebel- und Dürffleischwürfel darin anrösten.

Die Kohlmasse in einen Topf geben, mit der Butter verrühren, dann Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit Maggi abschmecken. Die Zwiebel- und Dürffleischwürfel dazugeben.

„Kabbesmeng“ wird auf Suppentellern portioniert und heiß serviert.