

# Weißkraut-Gehacktes-Pfanne

## Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Kopf Weißkohl  
4 El. Öl  
Salz, Pfeffer  
300 g Schweinegehacktes  
2 Zwiebeln  
1 Tl. Curry  
1 Tl Paprikapulver  
0,25 l Wasser  
6 Tl Ketchup  
1 Tl Zucker

## Zubereitung:

Den Kohl putzen, klein schneiden und in heißem Öl anbraten, kurz glasig dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer extra Pfanne das Hackfleisch mit den Zwiebeln anbraten, Kohl dazugeben, Wasser, Curry, Paprika, Ketchup und Zucker dazugeben und das Ganze 20 - 30 Minuten in der geschlossenen Pfanne schmoren lassen.

Dazu Salzkartoffeln reichen.

*Guten Appetit!*