

Lamm mit Weißkohl

Für 4 Personen



600 g Lammfleisch
2 mittelgroße Zwiebeln
40 g Butterschmalz
1 Ei Tomatenmark
Salz, schwarzer Pfeffer
1 kg Weißkohl oder Spitzkohl
1 Tl scharfes Paprikapulver

Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und klein hacken. Butterschmalz in einer Kasserolle erhitzen und das Fleisch darin anbraten, bis der Saft verdampft ist und die Würfel leicht gebräunt sind.

Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten. Tomatenmark unterrühren und einen halben Liter Wasser zugießen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch etwa 10 min. zugedeckt bei schwacher Hitze garen.

Spitz- oder Weißkohl putzen, waschen und vierteln. Den Strunk und harte Rippen entfernen. Die Viertel noch einmal halbieren und quer in Streifen schneiden. Kohlstreifen unter das Fleisch mischen, evtl. noch 1/8 l heißes Wasser dazugeben. Fleisch und Kohl zugedeckt etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Mit Salz und Paprikapulver abschmecken. Dazu Kartoffeln oder herzhaftes Weizenbrot reichen.

..... ich verwende noch etwas Knoblauch,