

Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Wirsingkohl

by Andreas - Sonntag, März 18, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/geschmorte-kalbsbeinscheiben-mit-wirsingkohl/>



Schon erstaunlich, wie genau das menschliche Gehirn nicht nur Musik und Erlebnisse, sondern auch Gerüche speichert. Ich jedenfalls erinnere mich noch sehr genau an den unangenehmen Geruch im Treppenhaus, wenn unsere Nachbarin mal wieder Kohl gekocht hat. Trotzdem liebe ich Wirsingkohl. Hier mal ein einfaches Schmorgericht mit dem Kohl.

4 Kalbsbeinscheiben

½ kleiner Wirsingkohl

1 Gemüsezwiebel

1 kg Kartoffeln

200 ml Rinderbrühe

½ TL Kümmel

2 EL Pflanzenöl

Pfeffer

Salz

Die Kalbsbeinscheiben pfeffern und salzen in einen großen Bräter legen du mit dem Öl beträufeln. Die Gemüsezwiebel halbieren, in dünne Ringe schneiden und um das Fleisch verteilen. Den Wirsing Kohl in Streifen schneiden und auf die Zwiebeln und das Fleisch legen. Die geschälten Kartoffeln obendrauf geben. Nochmal alles pfeffern, salzen und mit dem Kümmel bestreuen. Abschließend mit der Rinderbrühe übergießen. Den Deckel auf den Bräter geben und alles bei 160 Grad 2 Stunden schmoren.

Weitere Empfehlungen:

Entenbrust mit Ananas

Im Internet tummeln sich einige Rezepte für eine Entenbrust mit Ananas. Ich habe dieses von Hug...

Gedünsteter Spargel mit Spitzmorcheln

Kein alltägliches Vergnügen schon aufgrund der selten erhältlichen, recht teuren, frischen Sp...

Shrimps in Currysauce

Für dieses indische Curry habe ich die frisch gemahlene Currymischung einer Bekannten verwendet...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station