

## Geschichteter Kohltopf

### Zutaten (für 4 Personen):

- 6 dicke Scheiben Graubrot
- 1 (ca. 1 kg) Weißkohl
- ½ Gemüsezwiebel
- 6 EL Öl
- 500 g Rinderhack
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Zucker
- 1,5 TL Kümmelkörner
- 1 Dose (400 g) geschälte Tomaten
- 300 g geraspelter Gruyère
- 300 ml Fleischbrühe

Brot unter dem Backofengrill von beiden Seiten goldgelb rösten. Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk keilförmig ausschneiden. Eine Fleischgabel in den Kohl stecken und den Kohl kopfüber in kochendes Wasser tauchen. Etwa 6 Blätter nach und nach ablösen und 1-3 Minuten weiter garen. Auf einem Tuch abtropfen lassen. Von dem restlichen Kohl 500 g in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel würfeln.

4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hack in 2 Portionen darin hellbraun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Kohl und Zwiebeln darin anbraten, mit Salz, einer Prise Zucker und Kümmel kräftig würzen. Flüssigkeit von den Tomaten abgießen, zum Kohl geben, grob zerstoßen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Das Hack untermischen.

Von den Kohlblättern die dicken Blattrippen ausschneiden. Einen geölten Topf (circa 20 cm Durchmesser) mit 4-5 Blättern auslegen, der Hackmischung in den Topf geben, mit 3 grob zerzupften Brotscheiben belegen und mit des Käses bestreuen. Die übrigen Zutaten ebenso einschichten, dabei mit Käse enden.

Die Brühe zugießen und alles mit den übrigen Kohlblättern bedecken. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 Minuten garen. Anschließend kurz ruhen lassen und auf eine Platte stürzen.

### Tipp:

Man kann den Kohltopf auch im Ofen garen. Dafür wie beschrieben den Kohltopf einschichten und auf dem Herd einmal aufkochen. Dann im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene 30 Minuten garen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 19.01.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)