

## Schmorkohl Löwenart



### Zutaten (für 4 Portionen):

600 g Weißkohl

2 rote Paprikaschoten

400 g Hackfleisch

50 g Baconwürfel

2 EL Speiseöl

200 ml Gemüsebrühe

50 ml Weißwein

3-4 EL Löwensenf Extra

frische Thymianblättchen

3 EL Crème fraîche

Salz

frisch gemahlener Pfeffer (schwarz)

Zucker

### Zubereitung:

Weißkohl putzen, Strunk entfernen, den Weißkohl in Streifen schneiden und waschen. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden. Hackfleisch und Bacon in erhitztem Öl anbraten, Kohl und Paprikaschoten dazugeben und circa 5 Minuten andünsten. Brühe und Weißwein angießen und alles circa 20 Minuten schmoren. Schmorkohl mit Senf, Thymian und Crème fraîche verfeinern sowie mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Nach Wunsch mit Schupfnudeln servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten  
**KJ/kcal p. P.:** 2008/480