Kapuska

Kapuska

1 kleiner Weisskohl
250 g Hackfleisch
2 Karotten
2 Zwiebel
1 Teeglas Öl
1 handvoll Reis
2 EL Tomatenmark
1 KL Paprikamark
1 ½ KL Salz
1 ½ Gläser Wasser

Bei mittlerer Hitze das Öl erhitzen und anschliessend das Hackfleisch hinzugeben und unter umrühren braten.
Klein gehackte Zwiebel und in Scheiben geschinttene Karotten hinzugeben.
Nachdem Tomaten- und Paprikamark hinzugegeben wurde, dann klein geschittenes und halb abgekochtes Weisskohl, Salz und Wasser einfüllen.
Alle Zutaten 15 Minuten kochen und danach vom Herd nehmen.
Heiss zu Tisch bringen.

Tipp: Die Speise kann auch ohne das abkochen des Weisskohls zubereitet werden, jedoch verlängert sich dadurch die Kochzeit.

© ml.md (Deutsche) Rezept #: 987 | Rezeptname: Kapuska | Geschichte: 07.05.2024 - 00:50