Gedünstetes Weißkraut mit Rindfleisch

Ein Rezept von: **snoopy**

Zutaten für 4 Personen

Weißkraut: 1 kg
Rindfleisch: 400 g
Karotte: 2 Stück
Zwiebel: 2 Stück
Knoblauchzehe: 5 Stück
Sahne zum Kochen: 100 ml
Petersilie: 30 g
Weisswein: 250 ml
Butter: 50 g

Zubereitung

Ein herzhafter und sehr leckeres Weißkraut Rezept mit Rindfleisch und Weißwein

Schritt: 1

-Knoblauch schälen und kurz quetschen,
- Zwiebeln schälen und würfeln ,
- Karotten waschen, schälen und in Streifen schneiden.
- Rindfleisch in grobe Stücke scheiden, Petersilie klein hacken.
- Die Knolle Weißkraut halbieren, äußere Blätter entfernen und die Wurzel rausschneiden. Dann scheiden wir den Weißkohl in dünne Streifen (je dünner - desto besser).

Schritt: 2

50 Butter in einer Pfanne erhitzen und das Rindfleisch dazugeben. Das Rindfleisch etwa 5 Min im Butter braten lassen und danach rausnehmen.
In derselbe Pfanne wo wir das Rindfleisch angebraten haben, geben wir jetzt gewürfelte Knoblauch, Zwiebel, Karotten, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und kleingehackte Petersilie dazu. Für etwa 10 Minuten weiter braten. Dann geben wir noch das Rindfleisch, Sahne zum Kochen und den feingeschnittenen Weißkohl dazu und dünsten es auf mittlerer Hitze.

Schritt: 3

Nach etwa 15 min geben wir noch 250ml Weißwein dazu - umrühren und weiterkochen.
Bei Bedarf, geben wir noch eine Tasse gekochtes Wasser dazu, nur so viel damit es nicht anbrennt.