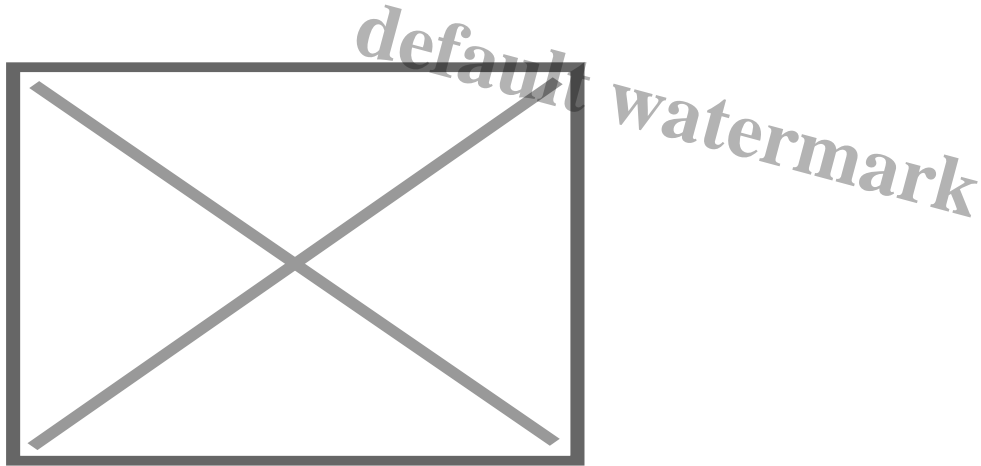




## WeiÃ?kohlauf

### Description



### Zutaten

WeiÃ?kohl  
Zwiebeln  
Knoblauch  
Salz  
Pfeffer  
SchinkenwÃ¼rfel  
Kartoffeln

### Zubereitung

Den Kohl in Streifen schneiden. Die Zwiebeln im Ã?l anbraten, den WeiÃ?kohl dazugeben und kurz schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch wÃ¼rzen und mit etwas Mehl andicken. Den WeiÃ?kohl weiter schmoren lassen, bis er weich wird. Die Speck- oder SchinkenwÃ¼rfel [dazugeben](#). **Tipp:** Eierterrine â?? Schritt fÃ¼r Schritt

Die Kartoffeln schÃ¶len, in StÃ¼cke schneiden und kochen lassen. Die Kartoffeln mit der WeiÃ?kohlmasse vermischen und fÃ¼r ca. 10 Minuten im Ofen Ã¼berbacken. Guten Appetit!

**Category**

1. Fleisch

**Date Created**

April 9, 2019

**Author**

jeanny

*default watermark*