

## Schichtkohl aus dem Ofenzauberer

### Zutaten:

**Weißkohlkopf ca. 1,5kg**  
**800g Kartoffeln geschält**  
**1 Zwiebel**  
**500g Hackfleisch gemischt**  
**1 Ei**  
**3 EL Semmelbrösel**  
**1 TL scharfer Senf**  
**250 - 300ml Delikatessbrühe**  
**Salz, Pfeffer aus der Mühle**



Ich habe mich da etwas verschätzt und dachte das der Weißkohl mehr zusammensackt.  
 Es funktioniert mit diesem Berg von Kartoffeln und Kohl im Ofenmeister, es darf nur nicht mehr als 300ml Brühe genommen werden.  
 Dann bleibt der Ofen sauber und es ist genug Flüssigkeit bzw. Soße vorhanden

### So funktioniert es!

500g Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen Ei und Semmelbrösel dazu geben und gut vermengen  
 Weißkohl vierteln, Stunk großzügig entfernen.

Die geviertelten Stücke in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden

Die äußeren, langen Teile noch mal durchschneiden.

Kartoffeln schälen und mit dem Küchenhobel Stufe 3 in Scheiben hobeln

300ml Delikatessbrühe mit sehr kräftigem Geschmack anrühren. Dafür Kochendes Wasser verwenden

Die Delikatessbrühe extra mit Pfeffer aus der Mühle, würzen.

Man darf den Pfeffer am Ende schon schmecken

Erste Schicht im Ofenmeister. sind gefächert gelegte Kartoffelscheiben.

Als nächstes eine dicke Schicht Weißkohl.

Auf der Schicht Weißkohl kommt das gesamte Hackfleisch, gleichmäßig als komplette Schicht verteilen.

Darauf folgt eine dünne, einfache Schicht Weißkohl.

Darauf eine Doppelschicht Kartoffelscheiben.

Als letztes eine sehr dicke Schicht Weißkohl bzw. den Rest des geschnittenen Weißkohles, als flachen Berg, über den Rand des Ofenmeister so legen das der Deckel den Berg etwas runter drückt aber dennoch vollständig schließt.

vorher die Brühe, über den Kohl in den Ofenmeister geben.

Mit Deckel, mittlere Einschubschiene in den auf 200C vorgeheizten Backofen stellen und für 80 Minuten backen.

Sehr lecker mit vollem Kohlgeschmack.

**Guten Appetit!**