

## Weißkohl Lasagne oder Schichtkohl - Torte

### Zutaten:

**1 Weißkohl**  
**600g Hackfleisch gemischt**  
**1 große Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 EL Instand Gemüse Brühe**  
**3 – 4 EL Sonnenblumenöl**  
**1 EL Speisestärke**  
**100ml Sahne**  
**3 EL Tomatenmark**  
**Salz, Pfeffer**



### So funktioniert es!

Vom Weißkohl den Stunk großzügig entfernen und etwas ausschneiden  
 Im großen Topf mit 2 -3 Liter Wasser kochen bis sich die Blätter lösen.  
 Lose weiche Blätter abnehmen und in einer Schüssel sammeln  
 Kleine restlicher, weißer Kohlkopf aufbewahren  
 Kochwasser aufheben.  
 ½ Zwiebel fein würfeln Knoblauch hacken  
 Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zwiebeln und Knoblauch vermengen  
 Vom

### So geht es weiter!

Stoneware rund oder Ofenhexe leicht mit Butter fetten  
 3 große Kohlblätter zurückhalten und aufbewahren  
 Die ersten Kohlblätter so am Rand hoch legen das ca. 5 - 10 cm über den Rand hängen.  
 Überlappend mit den ersten Blättern eine Schicht Kohl einlegen das die Form komplett ausgelegt ist  
 Darauf folgt eine dünne Schicht 300g Hackfleisch  
 Das Hackfleisch mit der nächsten Schicht Kohlblätter überlappend abdecken  
 Restliches Hackfleisch als 2. dünne Schicht in die Form geben  
 Restliche Kohlblätter auflegen die 3 Großen Blätter als Abschluss legen und die überlappenden Blätter vom Rand in die Mitte der Form legen  
 Die ganze Füllung mit beiden Handflächen kräftig in die Form drücken  
 Mit etwas Sonnenblumenöl die Oberfläche etwas bestreichen

### So geht es weiter!

Die Ofenhexe in den kalten Ofen stellen und auf 220C O/U backen  
 Wenn der Kohl nach ca. 40 Minuten zu dunkel wird, mit Alufolie oder Backpapier abdecken.  
 Die Temperatur auf 150C senken für weitere 20 – 30 Minuten backen

### Die Soße!

Vom Kochwasser ca. Liter in einen Messbecher abfüllen, Instand Brühe und Tomatenmark einrühren  
 In einem Kopf, mit etwas Öl die 2. Hälfte der Zwiebel, grob geschnitten andünsten  
 Den kleinen Rest Kohlkopf grob schneiden, dabei den Stunk entfernen  
 Zu den Zwiebeln geben und alles anrösten bis der Kohl Farbe annimmt und am Boden ansetzt

Mit etwas Brühe ablöschen und weiter rösten lassen  
Das anrösten und ablöschen 2 - 3 Mal wiederholen  
Rest der Brühe angießen und die Soße leicht köcheln lassen  
Mit, in Sahne gelöster Speisestärke andicken  
Mit Pfeffer abschmecken

**So geht es weiter?**

Der in der Ofenhexe entstandene Fond, Kohlwasser vorsichtig abgießen und zur Soße geben  
Eine Servierplatte mit Rand auf die Ofenhexe legen und den Auflauf auf die Servierplatte stürzen  
Etwas Soße auf Weißkohlorte geben.  
Wie Kuchenstücke aufschneiden und mit Salzkartoffeln servieren  
Restliche Soße separat dazu reichen

**Guten Appetit!**

[www.witt-pc.de](http://www.witt-pc.de)