

## Eichsfelder Schmorkohlpfanne - "Lumpen un Lüse"

Ein schnelles, einfaches und schmackhaftes Gericht aus der Pfanne, früher auch aus Suppentopf und Kochkiste.

### **Zutaten:**

800 g Weißkohl

40 g Fett

400 g Kartoffeln

400 g Rindergehacktes (Rindermett, auch mit Lammhack sehr schmackhaft)

Salz und Pfeffer

1-2Eßl.Dillsamen

1/2 l Fleischbrühe

Weißkohl in grobe Streifen schneiden, in heißem Fett in einer Pfanne andünsten und mit Brühe auffüllen. Kartoffeln in dünnen Scheiben dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Dill würzen. Anstelle des Dillsamens, der auf dem Eichsfeld traditionell zu Kohlgerichten verwendet wird, kann auch Kümmel genommen werden. Das gewürzte Rindermett hineinbröseln oder kleine Klöße formen, ca. 40 Min. köcheln lassen.