

... > Menüart > Hauptspeise > Schwein

# Schmorkohl mit Hack



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

★★★★☆ **4.58** (416 Bewertungen)

 **222** Kommentare

 35 Min.  normal  20.03.2007  520 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

2 Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

1 Kopf Wirsing (ca. 1,2 kg) oder Kohl nach Wahl

500 g Hackfleisch, gemischtes

1 Tube/n Tomatenmark

½ Liter Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Zucker

4 EL Crème fraîche

Paprikapulver

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
520	30,96 g	38,37 g	13,14 g

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 35 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Wirsing bzw. Kohl nach Wahl putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch darin krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anrösten. Anschließend den Kohl zugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt alles ca. 15 Minuten schmoren.

Schmorkohl mit der Prise Zucker und eventuell noch einmal mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Crème fraîche anrichten.

Dazu passt Reis, Kartoffeln oder auch nur Baguette.

## Rezept von



kiki76

---

## **Tipps & Trends**

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

11.02.2021 13:59

Wittkop

Sehr sehr lecker. Ich mache ein wenig mehr Flüssigkeit rein und koche die Kartoffeln gleich mit im Schmorkohl. Gibt es bei uns jetzt öfters

[Antworten](#)

---

23.01.2021 19:40

trekkie-girl

Gibt es bei uns jetzt öfters. Ich mache ein wenig mehr Flüssigkeit rein und koche die Kartoffeln gleich mit im Schmorkohl. Gibt es bei uns jetzt öfters

Senf lecker, ideal im Winter. Genort zu meinen Lieblingsrezepten. Danke dafür!

**Antworten**

---

07.01.2021 20:43

frechemoni0

Kann man den Kohl fertig zubereitet einfrieren?

**Antworten**

---

22.06.2021 18:59

frechemoni0

Falls sich das noch jemand fragt: ja kann man sehr gut ;)

**Antworten**

---

09.11.2020 15:10

AAP

Super lecker!

Beließe es bei 1/2 Tube Tomatenmark.

Gab' eine Ms. Natron, etwas Muskat und Kümmel hinzu.

**Antworten**

---

---

15.12.2009 00:24

ater2002

Das ist kein Essen für meinen Partner und mich - ganz bestimmt nicht!

Wir werden aufgehen wie die Klöße - es schmeckt viel zu gut, als dass wir rechtzeitig aufhören könnten zu essen!

Ein absolut leckeres, perfektes und obendrein so schnell herzustellendes Gericht!

Danke für dieses Rezept!

---

07.11.2009 18:00

Karinw26

kleiner tip lasst den schmorkohl länger kochen und macht die creme fraiche am ende der kochzeit direkt in den topf haben es heute probiert es schmeckt sehr sehr gut

**Antworten**

---

24.02.2009 13:38

lillyss

Super Rezept, auf die Idee mit dem Tomatenmark bin ich noch gar nicht gekommen, wird aber gleich heute Abend ausprobiert!

**Antworten**

---

22.04.2008 12:04

Beccaboo

Danke für das Rezept - hat uns sehr gut geschmeckt, auch wenn ich es ein wenig abgewandelt habe:

Weil ich eine halbe Dose Pizzatomen übrig hatte, kam die noch mit in den Topf. Gewürzt habe ich zusätzlich mit 1/2 TL Sambal Oelek, und statt Crème fraîche habe ich leichten Frischkäse verwendet.

Ist gespeichert und kommt ganz sicher wieder auf den Tisch (obwohl ich stark zu bezweifeln wage, dass sich jeglicher Kohl für stillende Mütter eignet!).

LG von beccaboo

**Antworten**

---

12.04.2008 20:34

jessi278

Ich finde diese Variante mit dem Creme Fraiche sehr lecker! Ich habe noch ein kleines Paket Baconwürfel und Mettwürste mit reingetan. Dazu gabs Kartoffelbrei.

**Antworten**

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)



# Wir sind für Dich da

FAQ

## Live Rezeptsuchen

apero rezepte, coleslow rezepte, crrysoße rezepte, kartoffelteigtaschen rezepte, patty rezepte, philadelphiakuchen rezepte, schweinerouladen rezepte, senfkohl rezepte, spinatsalat rezepte, waffeltorte rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH