

## Kohl-Lamm-Eintopf

### Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

600 g Lammfleisch  
3 Zwiebeln  
750 g Weisskohl  
500 g Kartoffeln  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
Kümmelsamen  
500 ml Fleischbouillon  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Petersilienblätter

### Zubereitung

Das Lammfleisch in feine Würfel schneiden. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Weisskohl putzen, den Strunk keilartig herauschneiden und den Kohl in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Öl erhitzen, Fleisch portionenweise darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles in eine Gusseisenpfanne schichten, dabei jede Schicht mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmelsamen würzen. Fleischbouillon und Lorbeerblatt dazugeben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft 150 °C) zugedeckt mindestens 2 Stunden garen.

Vor dem Servieren mit grob gehackten Petersilienblättern bestreuen.

\*\*\*