

## Übrigens ...

Hackmack lässt sich auch gut auf Vorrat einfrieren. Also am besten gleich doppelte Menge zubereiten.



# Elbweiderind Rezepte

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Elbweiderind-Hack  
1 Glas Elbweiderind-Brühe (650 ml)  
Wasser  
1/2 Weißkohl  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Tomatenmark  
1 EL Weißweinessig  
1 EL Zucker  
1 EL gemahlene Kümmel  
1 EL Paprika-Pulver (edelsüß)  
Bratöl oder Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer

**Zubereitungszeit:** ca. 2,5 h

**Dazu:** Salzkartoffeln oder ein schönes Bauernbrot vom Bäcker

## 34 Hackmack

1. Zuerst das Elbweiderind-Hack auftauen.
2. Zwiebel und Knoblauch in feine Stücke schneiden. Den halben Weißkohl vom Strunk befreien, längs in Scheiben schneiden und dann quer in größere Stücke.
3. Das Hack in einer Pfanne mit den Zwiebeln scharf an- und durchbraten bis gute Röstaromen entstehen. Knoblauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Langsam und schluckweise (!) mit etwas Wasser ablöschen und dabei durch leichtes Schaben die Röststoffe vom Pfannenboden lösen. Die Pfanne vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
4. In einer weiteren großen Pfanne oder einem Bräter den geschnittenen Weißkohl mit Bratöl oder Butterschmalz (... nicht sparen) bei mittlerer Hitze anschmoren bis er leicht braun wird. Dabei ständig rühren. Zucker und Weißweinessig zum Kohl dazu und nochmal gut vermengen.
5. Das zuvor angebratene Hackfleisch zum Weißkohl geben. Elbweiderind-Brühe, Tomatenmark, gemahlene Kümmel und Paprika-Pulver (edelsüß) hinzugeben und mit so viel Wasser auffüllen, dass alles bedeckt ist.
6. Hitze reduzieren und mit Deckel verschließen. Mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Dabei immer mal umrühren. Zum Schluss nochmal mit Salz und Pfeffer nach persönlichem Wunsch abschmecken.

**Guten Appetit!**



Hereford Elbweiderind  
Grätz