



Puten-Krautfleisch

Zubereitung

1. Das geschnittene Kraut, das Putenfleisch und die Zwiebel in einem Topf mit ca. 1/2 l Wasser schmoren lassen.
2. Mit Kümmel, Majoran, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Von Zeit zu Zeit nachsehen, ob genügend Flüssigkeit vorhanden ist.
3. Nach ca. 40 Min., jedenfalls ca. 30 Minuten bevor das Fleisch gar ist, die vorbereiteten Erdäpfel in einem eigenen Topf ca. 25 Minuten lang bissfest mit etwas BONA Pflanzenöl kochen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sophie Mildred.

Zutaten

- 1 kg Weißkraut, in Streifen geschnitten
- 600 g Putenfleisch, gewürfelt
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- BONA Pflanzenöl
- 1 TL Kümmel
- Knoblauch
- Majoran
- Meersalz
- 8 Erdäpfel (geschält und halbiert)