



## Polnischer Schmorkohl mit Schweinebraten

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 kg Schweinefleisch
- 1,4 kg Weißkohl
- 600 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 400 g Crème fraîche oder Schmand
- 50 g Butterschmalz
- 50 g Schweineschmalz
- 1 TL Majoran (gerebelt)
- 1 EL Petersilie (frisch gehackt)
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



## Zubereitung:

Das Fleisch in Butterschmalz kräftig von allen Seiten anbraten. Danach mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben, in einen Römertopf geben und bis gut über die Hälfte mit Wasser füllen. Die Zwiebeln schälen und vierteln, die Karotten putzen, in je vier Stücke schneiden und zugeben. Zugedeckt in den kalten Backofen stellen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 90 Minuten garen.

Inzwischen den Weißkohl putzen, fein schneiden und in heißem Schweineschmalz andünsten. Nach Bedarf würzen und ca. 1 Stunde garen. Dabei ständig rühren und anschließend warmstellen.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit etwas Petersilie bestreuen.

Den Braten herausnehmen und in Scheiben schneiden. Den Fond durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Crème fraîche hinzufügen. Alles zusammen heiß servieren.

Guten Appetit!

