

## Lammtopf mit Kartoffeln und Weißkohl

**750 g Lammschulter (entbeint)** in mundgerechte Würfel schneiden und mit etwas

**Rapsöl** portionsweise in einer Pfanne anbraten.

**500 g Weißkohl** in 1 cm breite Streifen schneiden,

**1 große Zwiebel** grob hacken und abwechselnd das Fleisch, den Weißkohl und die Zwiebelwürfel in einen Topf schichten. Mit Kümmel & Salz, Pfeffer (schwarz) würzen.

**1 Knoblauchzehe** hacken und dazugeben.

**1,5l Fleischbrühe** dazugießen und im geschlossenen Topf etwa 30 Minuten kochen.

**750 g Kartoffeln** schälen, waschen, würfeln und nach 30 Minuten Kochzeit die Kartoffeln dazugeben, zugedeckt bei geringer Hitze garen.

Aus dem Buch „Das Kochbuch St. Wendeler Land“