

## **Chinakohlpfanne (4 Portionen)**

### **Zutaten:**

1 Zwiebel  
250g gemischtes Hackfleisch  
1 Ei Öl  
1 Chinakohl  
300ml Gemüsebrühe  
1 Becher saure Sahne  
2 TI Mehl  
Salz, Pfeffer  
Worchestersauce

### **Zubereitung:**

Zwiebel würfeln. Chinakohl putzen, halbieren, waschen, Strunk entfernen und den Chinakohl in Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch und Zwiebelwürfel darin krümlig anbraten. Chinakohl zugeben und kurz mit andünsten. Gemüsebrühe zufügen und alles 15 Minuten schmoren lassen. Saure Sahne mit Mehl verrühren und die Gemüsepfanne damit binden. Abschmecken. Dazu passt Kartoffelpüree.