



## WEISSKRAUTEINTOPF „KALJA“ NACH BALKANART

### Zutaten:

1 Kopf Weißkraut/Weißkohl (ca. 1,5 kg)  
500 g Fleisch (Jungrind, Rind oder Kalb)  
2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
3 Karotten  
3-5 Kartoffeln (je nach Größe)  
1 Dose gestückelte Tomaten  
2-2,5 l Wasser  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, 3-4 Lorbeerblätter  
Petersilie, Schnittlauch



### Zubereitung:

- Die äußeren Blätter vom Weißkraut entfernen und den Kopf halbieren. Strunk entfernen und das Kraut in mundgerechte Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten und Kartoffeln schälen und waschen. Karotten in kleine Würfel, die Kartoffeln in mittelgroße Würfel schneiden.
- Fleisch ebenfalls in Würfel schneiden (Größe wie für Gulasch).
- Butter oder Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten.
- Knoblauch und Karotten hinzufügen und mitdünsten. Fleisch hineingeben und für 5 min mit anbraten.
- Das Kraut portionsweise hinzufügen und dabei immer wieder umrühren.
- Schließlich die Tomaten und Lorbeerblätter dazugeben und mit Deckel etwa 15 min lang dünsten.
- Dann alles mit 1 l Wasser auffüllen, kurz aufkochen, dann Hitze reduzieren und 45 min lang bei mittlerer Hitze (Stufe 4 von 9) kochen.
- Nach dieser Zeit bei Bedarf wieder 1 l Wasser dazugeben, Kartoffeln hinzufügen, umrühren und nochmals 1 Stunde lang köcheln lassen.
- Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Kräutern wie Petersilie und Schnittlauch abschmecken.
- Dieser Eintopf schmeckt am besten zu hausgemachtem Weißbrot wie dem Bosnischen Landbrot.



## „KUPUS KALJA“ - „SLATKI KUPUS“ - VARIVO OD KUPUSA

### Sastojci:

1 glavica kupusa (ca. 1,5 kg)  
500 g mesa (junetine, govedine ili teletine)  
2 glavice luka  
4 česne bijelog luka  
3 mrkve  
3-5 krompira (zavisno o veličini)  
1 konzerva sjeckanog paradajza  
2-2,5 l vode  
so, biber, crvena paprika u prahu, kim  
3-4 lovorova lista, peršun, vlasac



### Priprema:

- Odstranite vanjske listove kupusa i prepolovite ga. Odstranite korijen i izrežite kupus na komade srednje veličine.
- Ogulite crveni i bijeli luk i izrežite na sitne kockice. Ogulite i operite mrkvu i krompir.
- Mrkvu izrežite sa sitne kockice a krompir i meso (kao za gulaš) na komade srednje veličine.
- U najvećem loncu zagrijte dosta putera/ulja i ispržite crveni luk dok ne poprimi lijepu boju.
- Dodajte bijeli luk i mrkvu i sve skupa malo podinstajte. Dodajte kocke mesa i dinstajte ih jedno 5 min.
- Postepeno dodajte kupus pa paradajz i lovorov list. Zatim stavite poklopac i dinstajte sve skupa jedno 15 min.
- Zatim nadopunite sa 1 litrom vode, prokuhajte pa smanjite vatru na srednju (4 od 9) i kuhajte jedno 45 min.
- Nakon tog vremena, po potrebi možete dodati još 1 l vode i krompir. Vratite poklopac i kuhajte još jedno sat vremena.
- Na kraju začinite solju, biberom, paprikom u prahu, kimom i začinima kao što su vlasac i peršun.
- Poslužite uz domaći bijeli kruh kao naprimjer domaću bosansku pogaču.