**Geschmorter Weißkohl**

**Zutaten:** ½ Weißkohl (1000 - 1200 g)

 80g getrocknete Tomaten

 1 Zwiebel

 Salz, Pfeffer

 2TL Gemüsebrühpulver

 Rauchsalz

 Öl

Zubereitung: Die Zwiebel würfeln und im Öl glasig anschwitzen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und ebenfalls mit anbraten. Den Weißkohl hobeln und dann auf die Zwiebeln und die Tomaten geben. Die Gewürze und etwas Wasser zu geben und zwischendurch immer den Kohl wenden. Dabei jeweils etwas Wasser zugeben, so dass der Boden bedeckt ist. Solange schmoren lassen, bis der Weißkohl gar ist und noch einmal abschmecken.

