

Rotkohl

Eine leckere selbst gemachte Beilage.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 kg Rotkohl
- 375 g Äpfel z. B. Cox Orange oder Boskop
- 2 Zwiebeln
- 5 EL Speiseöl oder 50 g Gäneschmalz
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Gewürznelken
- 3 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Pr. Zucker
- 2 EL Rotwein- oder Balsamico-Essig
- 3 EL Johannisbeergelee
- 125 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Rotkohl putzen und sehr fein schneiden oder hobeln. Äpfel schälen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln.

2 Zubereiten:

Öl oder Schmalz in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin unter Rühren andünsten. Rotkohlstreifen und Apfelstücke dazugeben und mitdünsten.

- ## 3
- Lorbeerblatt, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Johannisbeergelee und Wasser hinzufügen. Den Rotkohl bei schwacher Hitze in 45–60 Min. mit Deckel gar dünsten, dabei ab und zu umrühren.

- ## 4
- Den Rotkohl mit Salz und Zucker abschmecken.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Es ist empfehlenswert, Rotkohl in größeren Mengen zuzubereiten und ihn dann portionsweise einzufrieren. Der Rotkohl sollte dann noch "Biss" haben, also nicht zu gar sein.
- Sie können die Gewürze auch in einen Kaffeefilter geben, diesen mit einem Band verschließen. Dann kann man die Gewürze ganz einfach wieder aus dem Rotkohl entfernen.
- Sie können den Rotkohl anstelle von Wasser mit derselben Menge Weiß- oder Rotwein dünsten oder anstelle von Johannisbeergelee 2 EL Preiselbeerkompott oder Dr. Oetker Kirsch Grütze untermischen.
- Servieren Sie den Rotkohl z. B. zu [Sauerbraten](#), [Gulasch](#), [Rinderrouladen](#) oder [Hirschgulasch](#).

