

Rotkohl

Zutaten für eine große Schüssel

- 1 Kopf Rotkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 1 EL Zucker
- 50 g Schmalz
- 250 ml Apfelsaft
- 4 EL Rotwein
- 2 EL Essig
- 2 Lorbeerblätter
- einige Gewürznelken
- Preiselbeeren
- Salz, Zucker



Zubereitung

1. Rotkohl putzen, äußere Blätter und Strunk entfernen, in feine Streifen hobeln
2. Zwiebel und Äpfel fein würfeln
3. Zucker in Schmalz karamellisieren
4. Zwiebel- und Apfelwürfel zugeben und bräunen
5. Rotkohl zugeben und andünsten
6. Apfelsaft, Rotwein, Essig, Gewürze und Preiselbeeren zugeben
7. Alles ca. 30 Minuten schmoren, ab und zu umrühren, Boden immer flüssig halten
8. Mit Salz, Zucker, Preiselbeeren und Essig abschmecken