

Zutaten

- 750 g Rotkohl
- je 1 EL Zucker, Salz und Apfelessig 50 g Schmalz 100 ml trockenen Rotwein 100 ml Apfelsaft 1 Zwiebel 2 Gewürznelken, 1 Stück Zimtstange, 2 Lorbeer 1 TL schwarzer Pfeffer 1 großer saurer Apfel 3 EL Johannisbeergelee

Beilage

Rotkohlgemüse

Entdecke unser köstliches Rotkohlgemüse-Rezept mit Apfel und Gewürzen. Probiere es aus und koche mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer, Zucker
2. Rotkohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen und in schmale Streifen schneiden. Salz, Zucker und Essig hinzugeben und richtig kräftig für mehrere Minuten kneten. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und im Schmalz anschwitzen. Kohl, kleingeschnittenen Apfel, Wein und Apfelsaft hinzugeben. Gewürze in einen Gewürzsack oder ein Teesieb füllen und ebenfalls dazugeben. Bei offenem Deckel ca. 1,5 Stunden weich schmoren. Wenn der Deckel geschlossen ist verliert der Kohl seine dunkelblaue Farbe. Mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken und mit ein wenig angerührter Stärke abbinden.