

Zutaten

- 1 kleiner Rotkohl (500 g)
- 2 Birnen
- 1 Zwiebel, geschält und fein geschnitten
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- Zucker, Salz
- 0,2 l Apfelsaft
- Evtl. angerührte Speisestärke

Beilage

Birnen-Rotkohl

Entdecken Sie unser köstliches Birnen-Rotkohl Rezept! Perfekt für Ihr nächstes Festmahl. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Rotkohl fein schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Butter anschwitzen. Die Birnen reiben und zum Rotkohl geben. Die Vanilleschote auskratzen und hinzugeben, ebenso wie Zimtstange und Lorbeerblatt.
2. Nun den Rotkohl salzen sowie zuckern und gut kneten. Apfelsaft hinzufügen und den Rotkohl für ca. 1,5 Stunden bei geschlossenem Deckel garen. Die Gewürze entfernen und den Rotkohl mit angerührter Speisestärke binden.