

Apfel-Rotkohl

1 kg Rotkohl	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	10 weiße Pfefferkörner
2 EL flüssiger Honig	50 ml Weißweinessig	200 ml Rotwein
2 Zwiebeln	250 g Äpfel (z.B. Boskop)	
50 g Gänseschmalz	50 g Preiselbeermarmelade	Salz, Pfeffer
1 Papier-Teefilter	Küchengarn	

Den Rotkohl vierteln, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Den Rotkohl in feine Streifen hobeln oder schneiden.

TIPP:

Je gleichmäßiger Sie den Kohl schneiden, desto gleichmäßiger wird er gar. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten, ist die Küchenmaschine eine praktische Alternative.

Zimt, Nelken Wacholderbeeren und Pfeffer in einen Teefilter oder ein Mull Tuch geben und mit Küchengarn zubinden.

Rotkohl mit Preiselbeermarmelade, Honig, Essig und Rotwein mischen und den Gewürzbeutel dazugeben. Den Rotkohl abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen. Den Sud dabei auffangen.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Rotkohl zu den Zwiebeln geben und andünsten. Die gewürfelten Äpfel dazugeben und gut mit dem Rotkohl mischen. Mit dem Sud aufgießen und mit 1 TL Salz würzen. Den Rotkohl einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren.

Dann offen 15 Minuten weitergaren, damit der Sud einkocht.

TIPP:

Für eine leichte Bindung reiben Sie eine kleine mehligkochende Kartoffel in den Kohl und garen sie 5 Minuten mit.

Den Gewürzbeutel entfernen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP:

Der Rotkohl bekommt eine fruchtige Note, wenn Sie ihn mit Johannisbeer- oder Holunderbeersaft verfeinern.

Johann Lafer am 14. Dezember 2019