

## Weihnachtlicher Rotkohl

### Für 2 Personen:

1 rote Zwiebel	80 g Butter	500 g Rotkohl
1 Orange	1 Limette	50 g Zucker
10 ccm Rotwein	10 ccm roter Portwein	10 ccm weißer Portwein
3 EL dunkler Balsamico	3 EL Walnussöl	150 g Apfelmus
1/4 TL Zimt	3 EL Preiselbeeren	1 mehligk. Kartoffel
1 Msp. Pfeffermix	1 TL Salz	

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butter glasig dünsten.

Die Schale von der Orange und der Limette fein abreiben, die Früchte anschließend auspressen und beides mit dem geschnittenen Rotkohl in eine Schüssel geben. Alle anderen Zutaten, bis auf die Kartoffel, zum Rotkohl geben und den Rotkohl damit vermengen.

Den Rotkohl mit dem entstandenen Fond in den Topf zu den Zwiebeln geben und alles miteinander vermengen.

Mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze für 45 Minuten garen.

Währenddessen die Kartoffel schälen, auf einer Vierkantreibe fein reiben und nach 45 Minuten Kochzeit unter den Rotkohl rühren. Den Rotkohl für weitere 10 Minuten mit geschlossenem Deckel garen, bis die Kartoffelstärke bindet und der Rotkohl einen schönen Glanz bekommt. Mit Salz abschmecken.

Steffen Henssler am 02. Dezember 2021