

## Rotkohl-Püree

### Für 4 Portionen

800 g Rotkohl	1 EL Butter	1 rote Zwiebel
1 Apfel	$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 TL Zucker
2 Nelken	1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren
3 EL Weißweinessig	100 ml Rotwein	200 ml Gemüsebrühe
Pfeffer		

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und in Butter anbraten.

Zwiebel schälen, fein würfeln und hinzufügen.

Apfel schälen, entkernen, würfeln und mit in den Topf geben.

Salz, Zucker und die anderen Gewürze (am besten in einem Gewürzsäckchen) dazugeben und alles ca. 10 Min. braten. Dabei wenden.

Mit Essig und Wein ablöschen, alles ca. 5 Min. köcheln lassen.

Brühe angießen und alles bei geschlossenem Deckel ca. 30 Min. schmoren lassen, bis der Kohl sehr weich ist.

Gewürze entfernen, Kohl pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Björn Freitag am 16. Dezember 2023