

Rotkohl

1 (1,2 kg) Rotkohl	3 Lorbeerblätter	2 Zimtstangen
300 ml trockener Rotwein	60 ml Apfelessig	Salz, Pfeffer
4 Zwiebeln	4 EL Gänseschmalz	2 EL Honig
2 EL Wild-Preiselbeeren		

Äußere Blätter vom Kohl entfernen. Kohl putzen, waschen, vierteln und den Strunk heraus-schneiden.

Kohlviertel in feine Streifen schneiden. Kohlstreifen, Lorbeer, Zimt, Wein und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Kohl mit den Händen verkneten und mind. 1 Stunde, besser über Nacht an einen kühlen Ort, marinieren.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. 2 EL Gänseschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln andünsten, Honig hinzugeben und hellbraun karamellisieren lassen.

Rotkohl in Marinade dazugeben und zugedeckt bei geringer Hitze 1 Std. köcheln lassen.

Nach der Kochzeit die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Restliches Schmalz und Preiselbeeren unterrühren. Den Rotkohl mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken

Frank Rosin am 30. November 2024