

## Fruchtiger Rotkohl mal vier - finde deine Lieblingsvariante

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Rotkohl

1 Kopf Rotkohl  
2 Schalotten  
3 Esslöffel Butterschmalz  
2 Lorbeerblätter  
2 Gewürznelken  
3 Wacholderbeeren  
3 Pimentkörner  
2 Esslöffel Rotweinessig  
1 Esslöffel Zucker  
Salz, Pfeffer  
2 Äpfel

#### Zum Verfeinern

1 Handvoll getrocknete Kirschen  
1 Handvoll getrocknete Cranberries  
2 Esslöffel Apfelmus  
2 Esslöffel Preiselbeeren

jeden eine fruchtige Lieblingsvariante dabei.

Du kannst dich nicht entscheiden oder willst direkt alle Varianten probieren? Kein Problem. Einmal kochen, in 4 Portionen aufteilen und jede anders abschmecken. Das sorgt für fruchtige Vielfalt auf dem Tisch.

- 1 -

Äußere Blätter vom Rotkohl entfernen, Kohlkopf vierteln und den Strunk herausschneiden. Viertel quer in feine Streifen schneiden. Schalotten und Äpfel schälen und fein würfeln.

- 2 -

Schmalz in einem großen Topf schmelzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Rotkohl zugeben, vermengen und 10 Minuten unter Rühren mit anschwitzen. Alle Gewürze, Essig und Äpfel zugeben. Mit 50 ml Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Deckel abdecken und ca. 50 Minuten schmoren. Dabei hin und wieder umrühren und bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

- 3 -

Rotkohl in 4 Portionen teilen. Kirschen, Cranberries, Preiselbeeren und Apfelmus unter je eine Portion mischen und nach Geschmack mit Zucker und Salz würzen.

Dein Rotkohl schmeckt fad und langweilig? Ab heute nicht mehr! Verpass dem Blaukraut ein fruchtiges Upgrade und heb es auf das nächste Genuss-Level. Erst klassisch mit Schmalz, Äpfeln und Gewürzen kochen und danach mit den 4 Geheimzutaten abschmecken. Da ist für