

Rotkohl mit Speck

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Rotkohl

1 kg Rotkohl
 1 Gemüsezwiebel
 2 Äpfel
 250 g geräucherter durchwachsener Bauchspeck
 1 Esslöffel Gänseschmalz
 4 Gewürznelken
 5 Wachholderbeeren
 6 Pimentkörner
 2 Zimtstangen
 2 Lorbeerblätter
 200 ml Rotwein
 200 ml Geflügelfond
 2 Esslöffel Preiselbeermarmelade
 2 Esslöffel Apfelessig
 1 Prise(n) Zucker
 2 Teelöffel Speisestärke (optional)
 Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Cocotte
 Gewürzei/Teesieb

Apfelrotkohl noch nicht herzhaft genug ist, liegst du bei **Rotkohl mit Speck** goldrichtig! Der kleine aber feine Unterschied liegt einzig und allein in einer großzügigen Scheibe **Bauchspeck**. Statt Zwiebeln und Rotkohl nur in Gänseschmalz zu dünsten, brätst du den Speck vorher scharf an. Deine **knusprigen Speckwürfel** dürfen dann erst einmal eine Pause auf dem Küchenpapier einlegen, während du Zwiebeln und Rotkohl im ausgelassenen Fett kräftig anbrätst. Der Geschmack von geräuchertem Speck legt sich wie ein herzhafter Mantel um dein Gemüse und verleiht einen tollen Glanz. Und das war auch schon das ganze Geheimnis für besonders herzhaften Rotkohl – danach machst du deinen Rotkohl wie gewohnt. Aber vergiss bloß nicht, am Ende den herrlich knusprigen Speck als Crunch auf deinem Rotkohl zu servieren!

- 1 -

Rotkohl vierteln, den Strunk herausschneiden und Rotkohl in feine Streifen schneiden bzw. hobeln. Zwiebeln und Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

- 2 -

Bauchspeck würfeln und in einer Cocotte oder einem großen Topf bei hoher Temperatur ohne Öl anbraten. Sobald die Würfel knusprig braun sind und das Fett ausgelassen ist, Speck herausnehmen und überschüssiges Fett auf Küchenpapier abtropfen.

- 3 -

Zwiebeln im ausgelassenen Fett ca. 3 Minuten anbraten, Gänseschmalz und Rotkohl hinzugeben. Unter regelmäßigem Rühren ca. 10 Minuten dünsten.

- 4 -

Rotkohlfans aufgepasst: Wenn dir klassischer

Lose Gewürze in ein Gewürzei bzw. Teesieb geben und

Rotkohl mit Speck

zusammen mit Zimtstangen und Lorbeerblättern auf den Rotkohl legen. Äpfel hinzugeben, mit Rotwein ablöschen und anschließend durchmengen. Geflügelfond angießen, und Rotkohl ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

- 5 -

Rotkohl mit Preiselbeermarmelade, Apfelessig, ggf. etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. 1/4 des Specks unterheben.

- 6 -

Bei Wunsch mit etwas Speisestärke abbinden: Dafür 2 EL Rotkohl-Flüssigkeit mit Speisestärke glattrühren. Stärkegemisch unter den Rotkohl rühren und noch einmal kurz aufkochen.

- 7 -

Rotkohl auf Tellern anrichten und mit knusprigem Speck toppen.