

Rotkohl nach Omas Rezept

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

1 kg Rotkohl
1 Zwiebel
3 Äpfel
2 Lorbeerblätter
3 Gewürznelken
3 Esslöffel Essig
200 ml Rotwein
3 Esslöffel Johannisbeergelee
2 Esslöffel Mehl
1 Teelöffel Zimt
Salz, Pfeffer
Schmalz zum Anbraten

Oma ist einfach die Beste - vor allem, wenn es um Klassiker wie hausgemachten, würzigen Rotkohl geht. Wer da noch zum Supermarkt-Gläschen greift, ist selber schuld.

- 1 -

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

- 2 -

Schmalz in einem großen Topf schmelzen. Zwiebel und Äpfel darin kurz anschwitzen. Rotkohl hinzufügen und alles miteinander vermengen. Alle Gewürze, Essig und Johannisbeergelee hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen.

- 3 -

Die Mischung so lange köcheln lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht (das kann, je nach persönlichem Geschmack, zwischen 30 und 120 Minuten dauern). Evtl. mit etwas in Wasser aufgelöstem Mehl andicken, kurz aufkochen lassen und servieren.