

Rotkohl wie bei Oma

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Rotkohl

1 kg Rotkohl
 1 Gemüsezwiebel
 2 Äpfel
 50 g 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
 1 Teelöffel Speisestärke (optional)
 Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Cocotte
 Gewürzei/Teesieb

Oma ist einfach die Beste – vor allem, wenn es um Klassiker wie **hausgemachten, würzigen Apfelrotkohl**

geht. Oma weiß eben, welche **Gewürze** auf keinen Fall fehlen dürfen, wie Rotkohl geschmacklich rund wird und wie er einen besonders schönen Glanz bekommt. Möchtest du wissen, wie? Dann ran ans Rezept für **Rotkohl wie bei Oma!** Wer da noch zum Supermarkt-Gläschen greift, ist selber schuld.

- 1 -

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

- 2 -

Gänseschmalz in einer Cocotte oder einem großen Topf schmelzen. Zwiebelwürfel darin kurz anschwitzen. Rotkohl hinzufügen und unter regelmäßigem Rühren Gemüse ca. 10 Minuten dünsten.

- 3 -

Lose Gewürze in ein Gewürzei bzw. Teesieb geben und 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.

- 4 -

Rotkohl mit Preiselbeermarmelade, Apfelessig, ggf. etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

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

Rotkohl wie bei Oma

- 6 -

Rotkohl sofort servieren oder über Nacht durchziehen lassen.