

## Herzhafter Rotkohl mit Zwiebeln und Speck

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 Kopf Rotkohl  
 2 Zwiebeln  
 2 Äpfel  
 2 Esslöffel Rotweinessig  
 2 Gewürznelken  
 2 Wacholderbeeren  
 2 Pimentkörner  
 1 Prise(n) Zimt  
 3 Esslöffel Schmalz  
 50 ml Rotwein  
 1 Esslöffel Johannisbeergelee  
 100 g Speckwürfel  
 200 g Kartoffeln (festkochend)  
 Zucker  
 Salz, Pfeffer

So herzhaft geht Rotkohl: Statt nur die Zwiebeln anzudünsten, wird hier zuerst der Speck in der Pfanne knusprig angebraten. Neben Äpfeln, Wacholder, Piment und Co. sorgt er für das extra würzige Aroma. Mit ein paar krossen Speckwürfeln auf dem Haupt kann der Rotkohl neben den Salzkartoffeln auf dem Teller speziell an kalten Wintertagen herzhaft glänzen.

- 1 -

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

- 2 -

Die Hälfte der Speckwürfel in einem großen Topf auslassen und anbraten. Schmalz zugeben und Zwiebeln darin glasig dünsten. Rotkohl zugeben, vermengen und 10 Minuten unter Rühren mit anschwitzen. Alle Gewürze und Essig zugeben. Mit Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Deckel auflegen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dabei hin und wieder umrühren und bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

- 3 -

Äpfel schälen, entkernen und kleinschneiden. Unter den Rotkohl mischen und ca. 30 Minuten abgedeckt weiter schmoren. Mit Johannisbeergelee abschmecken.

- 4 -

Kartoffeln schälen, ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen und abgießen. Restlichen Speck in einer Pfanne knusprig braten. Rotkohl mit Kartoffeln und Speckwürfeln servieren.