Rotkohl (Blaukraut)

6 Portionen **5** Schritte **120** Min Wartezeit

ZUTATEN

- [ ] **1 kg** Rotkohl (1 kleiner Kopf)
- [ ] **2** säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
- [ ] **1** Zwiebel
- [ ] **2 EL** Butterschmalz oder Gänseschmalz
- [ ] **2 EL** Zucker
- [ ] **200 ml** Rotwein
- [ ] **60 ml** Rotweinessig
- [ ] **250 ml** Apfelsaft oder Wasser
- [ ] **1** Lorbeerblatt
- [ ] **3** Gewürznelken
- [ ] **1** Zimtstange
- [ ] **2 EL** Preiselbeeren (aus dem Glas)
- [ ] Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

0 Den Rotkohl vierteln, den Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Mit Rotwein, Essig und 1 TL Salz mischen. Am besten zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, mindestens aber 1 Stunde.
60 Min Wartezeit

1 Die Zwiebel fein würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

2 Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Den Zucker darin hellbraun schmelzen lassen, dann Zwiebel und Äpfel darin kurz anschwitzen.

3 Den Rotkohl mit der Marinade, den Apfelsaft, Lorbeer, Nelken und Zimtstange dazugeben. Aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 60 Minuten schmoren. Ab und zu umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.
60 Min Wartezeit

4 Lorbeer, Nelken und Zimtstange herausnehmen. Die Preiselbeeren unterrühren und den Rotkohl mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Ohne Deckel noch einige Minuten einkochen, bis kaum noch Flüssigkeit im Topf steht.

Dieses Rezept auf dem Handy
QR scannen — Schritt-für-Schritt-Kochmodus, Portionen umrechnen und vorlesen lassen. Kostenlos auf deine-kochwelt.de