

# Rotkohl

Anzahl Personen:	8
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	1,5 Stunden
Stück:	-



... mit *Piment* und *Zimt*  
*verfeinert*

## Zutaten:

1 kleiner Kopf Rotkohl, ca. 1,5-1,8kg  
2 Zwiebeln  
3 Äpfel  
30g Butterschmalz  
30ml Aceto Balsamico  
100ml Wasser  
200ml schwarzer Johannisbeersaft  
8 Wacholderbeeren  
6 Pimentkörner  
3 Lorbeerblätter  
½ Teel. Zimt  
20g Salz

## Zubereitung:

1. Den Rotkohl fein hobeln.
2. Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
3. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden.
4. Zwiebeln im Butterschmalz andünsten, wenn sie etwas glasig sind die klein geschnittenen Äpfel zufügen, kurz mit andünsten.
5. Dann den gehobelten Rotkohl zufügen, auch anschwitzen.
6. Alle Flüssigkeiten, Salz und Zimt zufügen.
7. Die weiteren Gewürze in eine Gewürzkugel geben oder statt der Gewürzkugel einen Einwegteebeutel verwenden.
8. Den Rotkohl 1,5 Stunden leise köcheln lassen, dann final abschmecken.

### *Tipps und Hinweise:*

Der Rotkohl schmeckt besonders gut, wenn er am nächsten Tag nochmal aufgekocht wird. Er lässt sich also hervorragend vorbereiten. Statt des Johannisbeersaftes kann auch Jostabeersaft, Heidelbeersaft, roter Johannisbeersaft verwendet werden, eigentlich jeder Beerensaft außer Erdbeere und Himbeere. Es ist gut eine Gewürzkugel, Teeei oder einen Einwegteebeutel zu verwenden damit die Pimentkörner und die Wachholderbeeren nicht im Rotkohl bleiben.

*Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit*



*Gefunden bei: [www.eat-and-enjoy.de](http://www.eat-and-enjoy.de)*