

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 Jostabeerensaft, 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