



Apfelrotkohl

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 kleiner Kopf Rotkohl | 1 EL Zucker |
| 2 große Boskoop Äpfel | 2 EL Apfelessig oder Rotweinessig |
| 1 Zwiebel | 200 ml Apfelsaft oder Gemüsebrühe |
| 2 EL Schmalz oder Butterschmalz | 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 1 Zimtstange |
| | Salz und Pfeffer nach Geschmack |

Zubereitung

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Boskoop Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Schmalz oder Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Zucker hinzufügen und kurz karamellisieren lassen, bis die Zwiebeln leicht bräunlich werden. Den geschnittenen Rotkohl und die Apfelstücke in den Topf geben und kurz mitdünsten. Essig, Apfelsaft oder Gemüsebrühe, Lorbeerblätter, Nelken und die Zimtstange hinzufügen. Alles gut verrühren und den Deckel auflegen.

Den Rotkohl etwa 45–60 Minuten auf niedriger bis mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn nötig, etwas mehr Flüssigkeit hinzugeben, damit der Kohl nicht ansetzt. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gewürze entfernen.

Lindchen
schmeckt