Apfel-Rotkohl

Es schmeckt nach Kindheit, fruchtig und würzig zugleich. Wenn es Rotkohl gab, duftete das ganze Haus nach Gewürzen und man wusste schon Stunden vorher, was für einen gleich für Gaumenschmaus erwarteten würde. Holt euch diesen Geschmack zurück auf den Teller und genießt eins der schönsten Traditionsgerichte.



Apfel-Rotkohl | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 750 Gramm frischer Rotkohl | 2 Äpfel | 2 Zwiebeln | 4 Esslöffel Zucker | 4 Esslöffel Essig (z. B. hellen Balsamico) | 200 Milliliter Gemüsebrühe | 200 Milliliter Rotwein | 50 Gramm Pflanzenfett (z. B. Margarine) | 2 Lorbeerblätter | 6 Wacholderbeeren | 6 Pimentkörner | 3 Gewürznelken | Salz | Weißer Pfeffer | Teesieb



Apfel-Rotkohl | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (100 Minuten): 1. Zwiebeln schälen, fein hacken, in der Hälfte des Pflanzenfettes glasig braten und zur Seite stellen. 2. Rotkohl fein hacken, gründlich waschen, abtropfen lassen und anschließend mit der anderen Hälfte des Pflanzenfettes anbraten. 3. Zum Karamellisieren des Rotkohls Zucker hinzugeben, dann mit Gemüsebrühe und Rotwein ablöschen. 4. Gewürze in ein Teesieb geben und dieses mit den Zwiebeln zum Rotkohl geben. 5. Rotkohl circa eine Stunde bei geringer Hitze (ohne Deckel) köcheln lassen; ggf. Wasser nachgeben. 6. Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. 6. Äpfel zum Rotkohl geben und weitere 30 Minuten köcheln lassen. 7. Teesieb entfernen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken. 7. Zum haltbar machen 120 Minuten bei 100° Grad einkochen (bitte beachte dazu auch meine Einkoch-Hinweise).

Jetzt noch mehr Hausmannskost-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 247 Kalorien | 3,5 Gramm Fett | 38,5 Gramm Kohlenhydrate | 7 Gramm Eiweiß