

Rotkohl mit Äpfeln



Zubereitungszeit: 30 min
Garzeit: ca. 45 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 Rotkohl
2 Äpfel (z.B. Boskop)
50 g Butterschmalz
1 EL Zucker
1/8 l trockener Rotwein
1/8 l Rotweinessig
1 Zwiebel
4 Gewürznelken
1/2 Zimtstange
1 Lorbeerblatt
1 EL Preiselbeeren (Glas)
Salz

Für 4 Personen

Zubereitung:

Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk herausschneiden und die Hälften fein reiben. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Apfelstücke dazugeben, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Rotkohl dazugeben und mit andünsten. Mit Essig und Wein ablöschen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und zusammen mit der Zimtstange sowie dem Lorbeerblatt dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze circa 40 Minuten weich schmoren lassen. Mit den Preiselbeeren und Salz abschmecken und die Gewürze sowie die gespickte Zwiebel wieder entfernen und den Rotkohl servieren.