

Weihnachten Rezepte

Rotkohl

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Beilagen, Rotkohl, Weihnachten

1/8 Liter Rotwein,	1	Apfel,
1 kg Rotkohl,		Salz,
2 Zwiebeln,		weißer Pfeffer aus der
2 Nelken,		-Mühle,
30 g Butter,	1 Teel.	Zucker,
1 Lorbeerblatt,	1	Messerspitze Zimt,
1/4 Liter Brühe,		-2 Ei Wein oder Obstessig,

Den Rotkohl putzen, waschen, vierteln, von harten Strunk befreien und hobeln oder fein schneiden. Eine Zwiebel abziehen und würfeln. Die andere Zwiebel mit den Nelken spicken. Die Butter erhitzen die Zwiebelwürfel darin anbraten, den Kohl zufügen und einige Minuten unter Rühren weiterdünsten.

Die gespickte Zwiebel und das Lorbeerblatt hinzufügen. Nach etwa zehn Minuten mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen. Den Apfel schälen, reiben und zum Rotkohl geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zimt würzen und 50 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Garende die gespickte Zwiebel entfernen, den Essig hinzufügen und den Kohl nochmals abschmecken.