

Rotkohl (Rotkraut mit Apfel)

Zutaten für 1 große Schüssel:

- 1 kg Rotkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 2 EL Zucker
- 2 EL dunkler Balsamico-Essig
- 2 Lorbeerblätter, 6 Gewürznelken, 2 Wacholderbeeren, 1 Stange Zimt
- 50 ml Apfelsaft
- Fett zum Braten (Butterschmalz, Gänsefett oder Kokosöl für eine vegane Variante)
- Salz
- eventuell Speisestärke



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 75 Minuten

Rotkohl selber machen - so gehts:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Schäle den Apfel und würfel ihn ebenfalls klein.
3. Wasche den Rotkohl, entferne den Strunk und schneide ihn so dünn wie möglich in Streifen.
4. Erhitze das Fett in einem großen Topf und brate die Zwiebel- und Apfelwürfel darin goldgelb an. Rühre den Zucker unter - er sorgt für ein karamelliges Aroma.
5. Gib nun den geschnittenen Rotkohl, den Apfelsaft, den Balsamico-Essig sowie ca. 50 ml Wasser hinzu. Gib die Gewürze in ein Tee-Ei oder einfach so in den Topf.
6. Nun bringst du deinen Rotkohl zum Kochen und lässt ihn für etwa eine Stunde mit angekipptem Deckel köcheln.
7. Entferne dann das Tee-Ei und schmecke deinen Rotkohl mit Salz ab. Ist es dir zu flüssig, so kannst du es andicken, indem du etwas Speisestärke in Wasser auflöst und untermührst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

