

frischer Rotkohl

Zutaten

1 Rotkohl
3 Lorbeerblätter
5 Nelken
5 Wacholderbeeren
1/2 TL Mehl
1 Glas Weißwein
Zucker
Brühe
ein paar Äpfel
125 g Fett (Butter oder Öl oder Margarine)

Zubereitung

Rotkohl in Hälften schneiden, Strunk und dicke Rippen entfernen. Den Rest fein schneiden oder hobeln, waschen, und in kochendem Wasser 10 min. kochen. Wasser abgießen. In einem großen Topf 125g Fett erhitzen. Rotkohl hinzugeben, etwas Brühe angießen und 1 Stunde zugedeckt langsam dünsten. Danach Wacholderbeeren Lorbeerblätter und Nelken hinzufügen, ein Glas Wein und Salz hinzugeben. Einige in Viertel geschälte, geschnittene und entkernte Äpfel hinzufügen und weich kochen lassen. Nun mit dem Mehl bestäuben und Zucker hinzugeben. Der Rotkohl sollte angenehm süßsäuerlich schmecken. Noch etwas bei kleiner Hitze schmoren lassen.