

Rotkohl

4 Personen

Rotkohl liebe ich, aber nur den selbst gemachten. Ich mache immer etwas mehr, weil man ihn sehr gut einfrieren oder einmachen kann.

Schwierigkeitsgrad: simple

Dauer: 180 min

Zutaten

- 1 kg Rotkohl
- 2 Äpfel
- 100 ml Balsamico Essig
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Stück Nelken
- 200 ml Rotwein
- 50 g Butterschmalz oder Butter
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 200 ml Portwein
- 100 ml Gemüse oder Fleischbrühe

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, würfeln und den Rotkohl in feine Steifen hobeln.
2. Die Zwiebeln in Butter oder Butterschmalz anbraten. Den Rotkohl und die kleingewürfelten Äpfel hinzufügen, anbraten und mit Rotwein ablöschen.
3. Lorbeerblätter, Nelken, Brühe, 1 Prise Salz, Pfeffer, Balsamico Essig und den Portwein hinzufügen.
4. Wenn der Rotkohl noch nicht vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist, noch Wasser hinzufügen. Deckel drauf und erstmal aufkochen.
5. Auf kleine bis mittlere Flamme stellen, dass der Rotkohl leicht simmert.
6. Nach ca 2 Stunden ist der Rotkohl gut durchgezogen. Jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.