

Rotkohl

für 4 Personen

Zutaten

750 g Rotkohl, 50 g Schmalz, 100 ml trockenen Rotwein, 100 ml Wasser, 1 Zwiebel, 2 Gewürznelken, 1 Stück Zimtstange, 1 Prise Muskatnuß, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 100 g entsteinte Backpflaumen, 1 großer saurer Apfel, 3 Esslöffel Johannisbeergelee



Zubereitung

1. Rotkohl putzen, vierteln, ohne Strunk in schmale Streifen hobeln.
2. Rasch und gründlich abbrausen, dann gut abtropfen lassen.
3. Schmalz erhitzen, Kohl darin kurz wenden.
4. Wein und Wasser angießen
5. Zwiebel schälen und halbieren, mit Nelken bestecken
6. Zwiebel mit der Zimtstange, Muskat, Salz und Pfeffer zugeben.
7. die Backpflaumen sehr klein schneiden
8. Nach 15 Minuten Garzeit die Pflaumen dazugeben.
9. Apfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und nach weiteren 15 Minuten dazugeben.
10. Bei mäßiger Hitze weitere 30-45 Minuten weich schmoren.
11. Vor dem Servieren die besteckten Zwiebelstücke und die Zimtstange entfernen und das Gemüse mit Johannisbeergelee fruchtig abschmecken.

Zeitbedarf

90 min

dazu paßt

Roulade, Semmelknödel oder Spätzle, Rollbraten im Römertopf oder Kartoffelgratin