

## Rezept für **Rotkohl**

### **Zutaten:**

1 Kopf Rotkohl, (ca. 1,2 g)  
8 Wacholderbeeren  
3 Nelken  
1 Tl schwarze Pfefferkörner  
Salz  
Zucker  
1 Gemüsezwiebel  
40 g Schweineschmalz  
2 Lorbeerblätter  
1 Zimtstange  
3 El Rotweinessig



### **Zubereitung:**

Rotkohl putzen, achteln und den harten Strunk entfernen, mit der Küchenmaschine oder einem Messer in sehr feine Streifen schneiden. Wacholder, Nelken und Pfefferkörner in den Teefilter füllen und zubinden, mit 1 El Salz und 1 El Zucker zum Rotkohl geben und ca. 5 Minuten mit den Händen gut durchkneten. Kohl mit einem Teller bedecken, mit einem Topf oder etwas anderem beschweren und über Nacht kalt stellen.

Zwiebel vierteln und in dünne Streifen schneiden, im heißen Schmalz in einem großen Topf 5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Rotkohl mit Lorbeer, Zimt und 1 El Essig mischen. Auf die Zwiebeln geben. Äpfel darauf verteilen. 200 ml Wasser angießen und zugedeckt bei mittlerer bis milder Hitze 45-55 Minuten köcheln lassen. Teefilter und Lorbeer entfernen, gut durchmischen. Kohl mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. Essig würzig abschmecken.