

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte Extra 25/95, S. 8

Bemerkungen: 24 Dez 2002

Zutaten:

- 1 Rotkohl (etwa 2 kg),
- 2 EL Schweineschmalz,
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken,
- 1 Lorbeerblatt,
- 3 Wacholderbeeren,
- 1 Teel. Salz,
- etwa ½ L Johannisbeersaft,
- 3 Zwiebeln,
- 2 Äpfel,
- 300 g schwarzes Johannisbeergelee,
- 100 ccm Rotweinessig,
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker

Rezept: Den Rotkohl putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Den Kohl in feine Streifen schneiden. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und den Rotkohl darin andünsten. Die Gewürze dazugeben und etwa 300 ccm Johannisbeersaft zugießen. Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Äpfel schälen und grob raspeln. Zwiebeln, Äpfel, Johannisbeergelee und den Essig zum Rotkohl geben. Alles zugedeckt bei kleiner Hitze etwa eine Stunde kochen lassen. Eventuell noch etwas Johannisbeersaft dazugießen. Rotkohl mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken (pro Portion ca. 220 Kalorien, 3 g Fett).