

Rotkohl aus dem Dutch Oven



| | |
|--------|-----------------------------------|
| 1 | Rotkohl mittelgroß |
| 3 | Äpfel |
| 300 g | Rückenspeck vom Schwein der weiße |
| 500 ml | Apfelsaft |
| 500 ml | schwarzer Johannisbeersaft |
| 6 | Zwiebeln |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Apfelessig |
| | Piment |
| 10 | Gewürznelken |
| 5 | Lorbeerblätter |

1. Die Haut vom Rückenspeck abschneiden und den Speck selbst in kleine Würfel schneiden. Den Dutch Oven stark erhitzen, die Speckwürfel einfüllen und so lange braten, bis sie vollständig ausgebraten sind. Je kleiner die Würfel geschnitten sind, desto schneller geht das. Die Reste der Würfel müssen nicht entfernt werden. Sie sind am Ende ganz weich und liefern zusätzlichen Geschmack.
2. Die Zwiebeln in Würfel schneiden.
3. Erst wenn der Speck vollständig ausgelassen ist, die Zwiebeln zugeben und so lange anbraten, bis diese braun (aber nicht schwarz) geworden sind. Ich habe sie hier recht stark gebraten, was Röstaromen an den Rotkohl bringt.
4. Den geschnittenen Rotkohl in den Dutch Oven geben und mit dem Fett und den Zwiebeln vermischen.
5. Den Apfel- und Johannisbeersaft in den Dutch Oven gießen. Den Kohl leicht salzen und je nach Geschmack mit dem Piment und Pfeffer würzen.
6. Die Nelken und Lorbeerblätter in einen großen Teebeutel füllen und unter den Rotkohl mischen.
7. Den Kohl für 50 Minuten bei offenem Deckel kochen lassen. In dieser Zeit die Äpfel entkernen und in Würfel schneiden. Wem die Schale im Rotkohl zu hart ist, sollte die Äpfel zusätzlich schälen. Die Apfelstücke zugeben und alles für weitere 10 Minuten kochen lassen. Den Rotkohl nun auf seine Bissfestigkeit hin testen. Je nach Geschmack den Inhalt ggf. weiter kochen lassen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Den Rotkohl erst jetzt vorsichtig mit weiterem Salz und dem Essig abschmecken. Die Zugabe von Zucker ist nicht erforderlich, da durch die Säfte genug Süße in die Beilage gelangt ist.