

Rotkohl



1 Kopf	Rotkohl (ca. 1,2 kg)
60 g	Butterschmalz
1	rote Zwiebel
2	Äpfel (säuerlich)
1 EL	Rohrzucker
2 EL	Balsamico-Essig
250 ml	Apfelsaft
1	Lorbeerblatt
4	Nelken
1	Zimtstange
	Salz
150 g	Cranberries (optional)

1. Rotkohl wird geschmort und braucht etwa eine Stunde Zubereitungszeit. Man kann es in auf dem Herd, in der Pfanne oder auch im Dutch Oven zubereiten. Wir haben es in der Gusspfanne (Petromax Feuerpfanne fp30h) zubereitet. Zunächst werden die äußenen Blätter entfernt. Dann wird der Kohlkopf geviertelt, der Strunk entfernt und der Kohl wird in feine Streifen geschnitten. Am besten funktioniert dieses mit einem Brotmesser oder einem Hobel.
2. Die Zwiebel wird abgezogen und gewürfelt. Die Äpfel werden geschält, entkernt und in Stücke geschnitten. Dann werden die Zwiebeln im Butterschmalz angeschwitzt und mit dem Zucker karamellisiert. Nun werden die Äpfel und der Rotkohl mit hinzugefügt und kurz angebraten, bevor der Kohl mit dem Apfelsaft abgelöscht wird. Lorbeerblatt, zerstoßene Nelken, Balsamico und die Zimtstange werden jetzt hinzu gegeben. Das Ganze lässt man nun bei gelegentlichem Umrühren für ca. 40 Minuten bei mittlerer Hitze mit geschlossenen Deckel schmoren. Wer mal etwas anderes als das klassische Apfel-Rotkohl ausprobieren möchte, der sollte nun die Cranberries hinzufügen und diese für weitere 20 Minuten mitschmoren. Die herb-fruchtige Note der Cranberries passt hervorragend in den Apfel-Rotkohl.
3. Rotkohl selber machen ist zwar mit einem gewissen Zeitaufwand verbunden, der sich jedoch lohnt. Selbstgemachter Rotkohl schmeckt jedenfalls deutlich besser als Blaukraut aus dem Glas oder aus der Dose. Rotkohl lässt sich auch prima am Vortag zubereiten, da er so noch Zeit hat durchzuziehen. Er schmeckt am 2. Tag nochmal deutlich besser, daher sollte man ihn unbedingt schon einen Tag eher zubereiten. Lasst es euch schmecken und viel Spaß beim Nachkochen.