

# KLASSISCHER ROTKOHLE – MEIN LIEBLINGSREZEPT

## KLASSISCHER ROTKOHLE – MEIN LIEBLINGSREZEPT

Die klassische Beilage im Winter ist wohl bei den Meisten von uns immer wieder der Rotkohl. Und weil der selbst gemacht viel besser schmeckt als die Variante aus dem Glas oder der Tiefkühlpackung gibt es hier ein leichtes aber wirklich gutes Rezept – mein Lieblingsrezept nämlich. Weil wie es immer so ist, im Laufe der Jahre probiert man ja doch ein wenig herum, nimmt mal ein bisschen mehr hiervon oder ein bisschen weniger davon und irgendwann sagt man sich: „besser geht es nicht mehr!“. Das ist natürlich auch immer abhängig vom ganz persönlichen Geschmack, aber vielleicht wird mein Lieblingsrezept ja bald auch zu eurem Lieblingsrezept. So, jetzt aber genug der vielen Worte – hier ist mein klassischer Rotkohl mit Apfel! Der Rotkohl lässt sich übrigens ganz wunderbar einfrieren, falls ihr also nicht immer für 4-6 Personen kocht, dann könnt ihr euch einfach einen kleinen Rotkohl-Vorrat anlegen.



### ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

ca. 1,5 kg Rotkohl

2-3 (möglichst frische) Lorbeerblätter

4 Nelken

3 Pimentkörner

1 1/2 EL Essigessenz oder ca. 4-5 EL heller Speiseessig (z.B. Balsamico bianco)

1 EL Zucker

1 TL Salz

250ml Rotwein

1/4 L Wasser

2 EL Schmalz (wer keinen Schmalz hat: Butter geht auch)

2 Äpfel

1 kleine Zwiebel

etwas Pfeffer bei Bedarf zum Abschmecken

#### ZUBEREITUNG:

Für den Rotkohl zuerst den Kohl ganz fein schneiden oder reiben. Den weißen Strunk in der Mitte schneide ich recht großzügig raus. In einem großen Topf\* die Zwiebeln im Schmalz anschwitzen. Sobald der Rotkohl geschnitten ist kann er mit in den Topf. Lorbeerblätter, Nelken und die zerstoßenen Pimentkörner dazugeben und alles mit dem 1/4 Liter Wasser, Essig und Rotwein aufgießen und mit Salz und Zucker würzen. Einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze (hier Stufe 4 von 9) im offenen Topf köcheln lassen. Den Apfel kleinschneiden und untermengen.



Das Ganze muss jetzt mindestens 1,5 Stunden köcheln, dann hat der Rotkohl noch viel Konsistenz und etwas Biss. Für mich persönlich ist er nach ungefähr 2,5 Stunden perfekt. Dabei immer den Flüssigkeitsspiegel im Auge behalten und umrühren damit nichts anbrennt. Je mehr Essig ihr dazu gebt, desto „röter“ wird euer Kohl übrigens. Am Ende den Rotkohl abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Essig, Salz, Zucker oder Pfeffer verfeinern.





Absolut unkompliziert und lecker!

