

Rotkohl

- 1 Rotkohlkopf von ca. 2 kg
- 650 g Äpfel
- 2 große Zwiebeln
- 150 g Schmalz oder Zwiebelschmalz
- 4 Esslöffel Aceto Balsamico
- 250 ml Wasser
- 3-4 gestrichene Teelöffel Salz
- 2 Lorbeerblätter
- jeweils 6 Nelken, Wacholderbeeren, Pimentkörner
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt

Zubereitung

Vom Rotkohlkopf die äußeren Blätter entfernen, den Kopf vierteln und den Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln und Äpfel schälen und würfeln.

Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten wie Rotkohl, Zwiebeln und Äpfel darin anschwitzen. Mit Wasser ablöschen, die restlichen Zutaten mit in den Topf geben und gut unterrühren. Mit geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten köcheln lassen bis der Rotkohl die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Zwischendurch immer wieder umrühren nicht vergessen.

Das Lorbeerblatt, die Nelken, Wacholderbeeren und Pimentkörner aus dem Rotkohl entfernen und den heißen Rotkohl in die vorbereiteten Gläser füllen, die Deckel aufschrauben und die Gläser 5 Minuten mit dem Deckel auf ein Küchentuch stellen. Danach die Gläser richtig herum drehen und auskühlen lassen.