

Apfel-Rotkohl

Zutaten	für 8 Personen
1 kg	Rotkohl
4	Zwiebeln
3	Lorbeerblätter
6	Nelken
2	Äpfel, säuerlich
Gänseschmalz	
2 EL	Zucker
6 EL	Weißweinessig
Salz, Pfeffer	
500 ml	Geflügelbrühe
3 TL	Speisestärke
2 EL	Johannisbeergelee

Zubereitung

- Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Kohl in dünne Streifen schneiden.
- 3 Zwiebeln würfeln. Lorbeerblätter und Nelken in 1Zwiebel stecken.
- Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.
- Schmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten. Kohl, Äpfel und Zucker zugeben und 5 Min. unter Rühren mitdünsten.
- Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Gewürz Zwiebel zugeben, Brühe zugießen. Zugedeckt aufkochen und bei milder bis mittlerer Hitze 45-60 Min. schmoren.
- Stärke mit 4 EL Wasser verrühren und in den Kohl rühren. Kohl noch einmal aufkochen.
- Mit Gelee würzen und mit Salz abschmecken.
- Tipp: Klassisch gehört etwas Johannisbeergelee in den Rotkohl. Die fruchtige Säure hebt den Kohlgeschmack und verleiht dem Kohl eine wunderbar süßliche Würze. Zum Schluss untergerührt, sorgt die Geleekonsistenz für einen herrlichen Glanz. Wer andere Geleereste im Kühlschrank hat, kann selbstverständlich diese verwenden, z. B. Himbeer-, Quitten.

Karamellisierte Apfelspalten

4	Äpfel	geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
2 EL	Zucker	in einer Sauteuse karamellisieren, Apfelspalten hinzufügen und durchschwenken
60 g	Butter	
100 ml	Apfelsaft	dazugeben und schwenken bis die Apfelspalten gleichmäßig überzogen sind