

Rotkohl

Zutaten für 10 Personen

1 kg	Rotkohl
2	Äpfel, säuerlich
50 g	Schmalz
1 kleine	Zwiebel
2	Nelken
1/4 l	Wasser
1/8 l	Rotwein
2 El	Zucker
2 El	Essig
2 El	Preiselbeeren (a. d. Glas)

Zubereitung

- Die äußeren harten Blätter des Kohls entfernen, den Kohl halbieren und den Strunk herausschneiden.
- Den Kohl hobeln oder in feine Streifen schneiden.
- Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.
- Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Apfelstücke darin andünsten.
- Den Kohl und die mit Nelken gespickte Zwiebel hinzufügen.
- Mit Wasser und Rotwein aufgießen.
- Den Zucker in einer Pfanne erwärmen, bis er karamellisiert.
- Den Essig hinzufügen und aufkochen lassen. Zu dem Rotkohl geben.
- Den Topf gut verschließen und den Rotkohl in ca. 45 Min. gar dünsten.
- Zum Schluss mit den Preiselbeeren vermischen.

Rotkrautsalat

Zutaten

Kleiner Kopf Rotkraut (ca. 750g)	
100 g	Preiselbeeren
3 El	Meerrettich, frisch gerieben
3	rote Zwiebeln, gehackt

Dressing

8 El	Rotweinessig
15 El	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen. Den Kohl vierteln und den Strunk entfernen. Die Viertel in feine Streifen schneiden.
- Mit Preiselbeeren und Meerrettich in eine Schüssel geben.
- Für das Dressing Salz, Pfeffer und Essig verrühren.
- Öl und Zwiebeln hinzufügen und die Marinade über die Salatzutaten gießen. Gründlich vermischen und etwa 1 Std. marinieren lassen.