Rotkohl selber machen – einfaches Rotkraut Rezept

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Rotkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 2 EL Zucker
- 2 EL dunkler Balsamico-Essig
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Stange Zimt
- 50 ml Apfelsaft
- Salz
- Speisestärke
- 50 g Butterschmalz (oder Gänsefett zum Braten)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Apfel. Schneide beides in kleine Würfel.
2. Wasche den Rotkohl, entferne den Strunk und schneide oder hobel ihn in sehr dünne Scheiben.
3. Erhitze das Fett in einem großen Topf und brate die Zwiebel- und Apfelwürfel darin goldgelb an. Rühre den Zucker unter - er sorgt für ein karamelliges Aroma.
4. Gib den geschnittenen Rotkohl, den Apfelsaft, den Balsamico-Essig sowie ca. 50 ml Wasser hinzu. Gib die Gewürze in ein Tee-Ei oder einfach so in den Topf. Bring den Rotkohl zum Kochen und lass ihn für etwa eine Stunde mit angekipptem Deckel köcheln.
5. Entferne dann das Tee-Ei und schmecke den Rotkohl mit Salz ab. Ist er dir zu flüssig, so kannst du etwas Speisestärke in Wasser auflösen und unterrühren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.