Rezept

Apfelrotkohl

Ein Rezept von Apfelrotkohl, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** kleiner Kopf Rotkohl (ca. 750 g)
- **1** Zwiebel
- **3-4 EL** Apfelessig
- **2** Nelken
- Salz
- **1 EL** Zucker
- **2** säuerliche Äpfel
- **2 EL** Gänseschmalz
- **1/4 l** Apfelsaft
- **1-2** Lorbeerblätter
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Den Rotkohl putzen, vierteln und quer in feine Streifen schneiden. Die Äpfel und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

2. In einem Topf das Schmalz erhitzen, Apfel- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Rotkohl und Essig unterrühren und den Apfelsaft (oder Wasser) zugießen.

3. Die Nelken und Lorbeerblätter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 50 Min. garen. Zwischendurch umrühren, eventuell noch etwas Flüssigkeit nachgießen.