

## Rezept

# Geschmorter Rotkohl mit Johannisbeergelee

Ein Rezept von Geschmorter Rotkohl mit Johannisbeergelee, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Kopf Rotkohl (ca. 1,2 kg)
<b>3 EL</b> Butter- oder Gänseschmalz	<b>125 ml</b> Rotweinessig
<b>500 ml</b> Apfelsaft	<b>1</b> Zimtstange
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>10</b> Pimentkörner
<b>5</b> Gewürznelken	<b>1 TL</b> Koriandersamen
<b>1 TL</b> Pfefferkörner	<b>1</b> großer Apfel (z. B. Boskop)
<b>250 g</b> rotes Johannisbeergelee (wer es weniger süß mag: 150 g)	1-2 EL Speisestärke (nach Belieben)
<b>Pfeffer</b>	<b>Salz</b>

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohlkopf vierteln und den Strunk herausschneiden. Rotkohl quer zur Rippe in feine Streifen schneiden. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, Rotkohl hinzufügen und unter Rühren ca. 5 Min. andünsten. Essig, Apfelsaft und so viel Wasser angießen, dass der Rotkohl eben bedeckt ist. Alles einmal aufkochen.
2. Den Rotkohl bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf ca. 2 Std. schmoren, dabei ab und zu umrühren und evtl. etwas Wasser nachgießen. Nach 1,5 Std. die Gewürze im Mörser grob zerstoßen und in einem zugeknöteten Mulltuch oder einem Tee-Ei mit in den Topf geben. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheibchen schneiden. Mit dem Gelee zum Rotkohl geben und weitere 20-30 Min. offen kräftig kochen lassen. Wer den Rotkohl sehr sämig mag, rührt die Speisestärke mit Wasser an und gibt sie nun dazu. Die Gewürze herausnehmen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.