

Rezept

# Johannisbeer-Blaukraut

Ein Rezept von Johannisbeer-Blaukraut, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Rotkohl	<b>3 rote</b> Zwiebeln
<b>40 g</b> Butterschmalz	<b>1 EL</b> Zucker
<b>150 ml</b> trockener Rotwein	<b>3 EL</b> Rotweinessig
<b>6 EL</b> Gemüsebrühe	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>4</b> Gewürznelken	Salz
Pfeffer	<b>60 g</b> schwarzes Johannisbeergelee

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 11 g F, 4 g EW, 22 g KH

## Zubereitung

1. Den Rotkohl putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Den Kohl quer in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden oder klein würfeln.

---

2. Das Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen, die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten. Den Rotkohl mit dem Zucker zugeben und unter Rühren ca. 4 Min. mitdünsten. Mit Rotwein, Essig und Brühe ablöschen. Lorbeer und Nelken zufügen, den Rotkohl mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei niedriger Hitze 25-30 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren.

---

3. Das Johannisbeergelee unterrühren. Den Rotkohl bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Dazu passen gebratene Entenbrust oder Gänsekeulen und Kartoffelknödel.