

## Rezept

# Rotkohl mit Birne

Ein Rezept von Rotkohl mit Birne, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 Kopf</b> Rotkohl (ca. 800 g)	<b>1</b> Zwiebel
<b>2 EL</b> Rapsöl	<b>1 EL</b> Zucker
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>150 ml</b> trockener Rotwein (ersatzweise Johannisbeersaft)
<b>200 ml</b> Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	<b>2</b> weiche Birnen (à ca. 00 g)
<b>2 EL</b> Wild-Preiselbeeren	<b>2 EL</b> Rotweinessig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. + 35 MIN. GAREN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Vom Kohlkopf die äußeren Blätter entfernen, Kohl waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln, Zwiebel schälen und klein würfeln.
2. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen. Rotkohl und Lorbeer hinzufügen. Wein und Brühe angießen und aufkochen. Kohl mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 35-40 Min. dünsten.
3. Inzwischen Birnen waschen, vierteln, entkernen, schälen, und in Spalten schneiden. Preiselbeeren und Birnen miterhitzen. Kohl mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.