



Rotkohl nach moderner Art



Zutaten:

Apfelessig
Cayennepfeffer
1 kg Rotkohl, frisch
2 Zwiebel(n)
Lorbeerblatt
Nelke(n)
3 Äpfel
Gänseschmalz
5 Wacholderbeeren
Rohrzucker, braun
1 Zimtstange(n)
Salz
250 ml Rotwein
500 ml Wasser
Johannisbeergelee



Rösle Messbecher Gastro



Mono A Besteckset mit Messer 43, 4tlg.



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade



AMT Kochtopf aus Aluguss für Induktion



PEUGEOT Pfeffermühle und Salzmühle Paris chocolat u'Select im Set

1

Den Rotkohl in nicht zu feine Streifen schneiden, die Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelken spicken und die drei Äpfel ebenfalls in Scheiben schneiden.

2

Das Gänseschmalz mit den Wacholderbeeren in einen Topf geben. Die Hälfte des Rotkohls darüber verteilen und mit 3 Esslöffeln braunem Rohrzucker bestreuen und salzen.

3

Zwiebeln, Apfelscheiben und eine Zimtstange darüber legen und den restlichen Rotkohl darauf schichten. Ebenso mit Zucker und Salz beträufeln.

4

Mit Rotwein und Wasser auffüllen und alles ca. 40 Minuten dünsten. Mit Apfelessig, Salz, Prise Cayennepfeffer, Johannisbeergelee nachwürzen.

Statt Gänseschmalz kann auch ein Produkt ohne tierischen Anteil verwendet werden. Veganes Zwiebelschmalz schmeckt ebenfalls!