

Omas Apfel-Rotkohl

Für 10 Portionen

1 Rotkohl frisch
100 g Speckwürfel durchwachsen
3 EL Gänse- oder Griebenschmalz
1 EL Butterschmalz
1 Zwiebel rot
3 Äpfel (Cox oder ähnlich)
4 EL Apfelmus
300 ml Apfelsaft
200 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren
4 Gewürznelken
5 Pimentkörner
1 Zimtstange
Zucker
Salz und Pfeffer



Den Rotkohl erst vierteln und dann mit einem scharfen Messer den Strunk entfernen. Den Kohl dann sehr fein schneiden, besser noch hobeln. Zwiebel und Äpfel putzen und fein würfeln.

In einem großen Topf die Speckwürfel (ohne zusätzliches Fett) auslassen. Wenn das gesamte Fett ausgetreten ist und die Speckwürfel braun sind, können sie aus dem Topf entnommen werden. Dann Gänse- oder Griebenschmalz und Butterschmalz hinzugeben und zerlassen. Nun die Zwiebel- und Apfelwürfel hinzugeben und bei mittlerer Hitze gut andünsten. Dann den geschnittenen Rotkohl portionsweise hinzugeben und gut verrühren. Apfelsaft, Rotwein und Apfelmus hinzugeben und alles gut vermischen. Die Gewürze nun auch hinzugeben und alles abgedeckt unter gelegentlichem Rühren gut 2 Stunden köcheln lassen.

Danach den Deckel entfernen und den Kohl einkochen lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann die Gewürze entfernen.

Als Tipp für die Gewürze: Ich nehme gerne ein großes Teeei und gebe dort die Gewürze hinein. So muss man am Ende nicht nach den Nelken, Wacholderbeeren etc. suchen, um sie wieder zu entfernen. Noch ein Tipp: Einen Tag vorher zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Schmeckt aufgewärmt noch besser.