

Apfelrotkohl

verschiedene

- 1 kg Rotkohl
- 0,5 Ltr. Wasser
- 3 Gewürznelken
- 2 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Apfel (säuerlich)
- 16 TL Zucker
- 1 ½ TL Salz
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 Zwiebel
- 2 EL Apfelessig
- ½ EL Essig-Essenz



Den Rotkohl in Streifen schneiden. Die Größe hängt dabei vom eigenen Geschmack ab.

Aus dem Wasser, Nelken, Pimentkörner, Lorbeerblatt, Zucker, Salz, Schmalz und Zwiebel einen Sud herstellen und den Rotkohl mit dem entkernten und klein geschnittenen Apfel darin gar kochen.

Erst jetzt mit dem Essig abschmecken und als Beilage servieren.



*Es ist wichtig, dass
der Essig erst zum
Schluss dazu kommt,
da der Kohl sonst
nicht gar wird.*

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit ca. 0:45

Portionen: 6



Autor:

Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)