



ROTKOHL MIT SCHWIIPS

von Heike Schoon

ZUTATEN

500 g Rotkohl
1 Apfel
2 kleine rote Zwiebeln
1-2 EL Omas Butteröl*
100 ml Rotwein, alternativ roter Traubensaft

3 EL Cranberry Creme*
1 gehäufter TL Winterkuss*
50 ml weißer Balsamico (o. einfacher Küchenessig)
2 Lorbeerblätter
ca. 1,5 TL Meersalz*



ZUBEREITUNG

Den Rotkohl vom Strunk schneiden, dann in feine Streifen schneiden oder hobeln.

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Äpfel ebenfalls schälen, entkernen und grob würfeln.

Die gewürfelten Zwiebeln mit Omas Butteröl in einem Topf glasig andünsten, dann mit etwas Rotwein ablöschen.

Dann den vorbereiteten Rotkohl in den Topf geben und die Apfelwürfel obendrauf geben.

Den Rest des Rotweins, Cranberry Creme, Essig, Lorbeerblätter und Winterkuss zugeben.

Ca. 30-45 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Rotkohl die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat. Dabei gelegentlich umrühren und darauf achten, dass genug Flüssigkeit im Topf ist, damit der Rotkohl nicht ansetzt. Ggf. bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

Zum Abschluss mit Meersalz abschmecken und servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt