



Rezept der Woche

11. Dezember 2006

Apfelrotkohl

Zutaten für 5 Personen:

- 1 Rotkohl ca 1kg**
- 2 Äpfel (Boskop)**
- 2 mittlere Zwiebeln**
- 2 El Weinessig(5%)**
- 2 El schwarzes Johannisbeergelee**
- 1/4 l Fleischbrühe**
- 0,1 l Cidre (oder Apfelsaft)**
- 1 Stück geräucherte Schinkenschwarte**
- 3 Lorbeerblätter**
- 2 Gewürznelken**
- 1/2 Tl Wacholderbeeren**
- 1/2 Tl Pfefferkörner**
- 1/2 Tl Kümmel**
- 3 El Gänseschmalz (oder Schweineschmalz)**
- 1 Tl Speisestärke**
- Salz, Pfeffer**

Zubereitung

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen, und dann in feine Streifen schneiden. Die gepellten Zwiebeln ebenfalls in feine Streifen schneiden, einen geschälten Apfel in Spalten schneiden und beides zum Rotkohl geben. Johannisbeergelee und Essig dazugeben, salzen und pfeffern und gut vermischen. Über Nacht durchziehen lassen.

Lorbeer, Nelken, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, und Kümmel in ein Tee-Ei geben.

Den Rotkohl mit 2 El Schmalz, Brühe, Cidre, der Schinkenschwarte und dem Tee-Ei mit den Gewürzen in einem Topf ca. 75 Minuten auf mittlerer Flamme zugedeckt schmoren.

Nach 60 Minuten den zweiten gewürfelten Apfel zugeben. Falls nötig zwischendurch etwas Wasser angießen. Zum Schluss die Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren und den Rotkohl damit leicht binden, als letztes das restliche Gänseschmalz zugeben und das Tee-Ei entfernen.

Guten Appetit!