

## Apfel-Rotkohl

### Zutaten:

1 kg	Rotkohl
300 ml	Rotwein
1 – 2 TL	Honig
¼ Stange	Zimt
1 TL	Salz
1 EL	Butterschmalz/Gänseeschmalz
1 kleine	Zwiebel
1	Apfel, z.B. Elstar
2	Gewürznelken
4	Wacholderbeeren (zerdrückt)
1	Lorbeerblatt, zerkleinert
6	Pfefferkörner, zerdrückt
1	Kartoffel
1 EL	Balsamico-Essig, dunkel
	Salz, Pfeffer /Mühle

### Zubereitung:

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen. Den restlichen Kopf waschen, vierteln, Strunk herausschneiden und quer in feine Streifen schneiden/hobeln.

Rotwein mit Honig, Zimt und Salz erwärmen und über den gehobelten Rotkohl gießen, mit den Händen gut kneten. Für ca. 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Apfel waschen, schälen und grob raspeln. Fett im Topf zerlassen, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Rotkohl mit Marinade und Äpfelraspel zugeben. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben.

Gewürze in ein Tee-Ei oder Gewürz-/Leinsäckchen packen und zum Kohl geben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren.

Kartoffel waschen, schälen, fein reiben unterrühren und weitere 10 – 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kohl bissfest ist. Gewürze entfernen. Mit dem Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.