

Rotkohl mit geriebenem Apfel

Zutaten:

1kg Rotkohl, gehobelt
8 EL Rotweinessig
400g Rotwein
100g Zucker
1 Sternanis
4 Gewürznelken
1 TL Zimtpulver
2 TL Wacholder
6 Piment
1 Gemüsezwiebel
2 EL Butterschmalz
400g Apfel, gerieben

Zubereitung:

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, dann den Kohlkopf vierteln, die Strünke herausschneiden und den Kohl quer in feine Streifen schneiden. Den geschnittenen Kohl mit Essig, Rotwein, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Einen Gewürzsack aus Zimt, Piment, Wacholder, Nelke und Sternanis herstellen und diesen mit zum Rotkohl geben. Mind. 2 Stunden oder über Nacht marinieren lassen.

Die Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden. Das Schmalz im Schnellkochtopf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Dann den Rotkohl dazugeben und ca. 4 Minuten bei zwei Ringen garen lassen.

Die geschälten Äpfel auf der Reibe rund um das Kerngehäuse grob raspeln und zum Kraut geben. Danach alles ohne Deckel weitere 5 Minuten einkochen lassen. Zum Schluss mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.