Grundrezept für Rotkraut mit Apfel

Ein Grundrezept für Rotkraut mit Apfel ist aus der Weihnachtsküche nicht wegzudenken. Das Rezept besticht mit seinen verschiedenen Aromen, die wunderbar harmonieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,9 h

Zutaten

1 Stk.	Rotkohl
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
300 ml	Rotwein
200 ml	Rinderbrühe
4 EL	Sherryessig
3 EL	Ribiselmarmelade
4 Stk.	Wacholderbeeren
2 Stk.	Nelken
1 Stk.	Zimtrinde (ca. 2 cm)
4 Stk.	Pimentkörner
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Grundrezept für Rotkraut mit Apfel zuerst den Kohlkopf vierteln, den Strunk entfernen und den Rest in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Apfel schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln.

2. Butter in einem großen Topf zerlassen und Zwiebeln und Apfel darin anschwitzen. Rotkraut dazugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten andünsten. Mit Rotwein ablöschen und mit

Sherryessig und Rinderbrühe auffüllen.

3. Ribisel-Marmelade, das Stück Zimtstange, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Nelken dazugeben und alles auf kleiner Flamme ca. 90 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf Brühe oder Wein dazugeben.

4. Vor dem Anrichten die Wacholderbeeren, den Zimt, das Lorbeerblatt und die Pimentkörner herausnehmen. Mit Salz, Pfeffer und Sherryessig abschmecken und servieren.

Tipp

Das Grundrezept für Rotkraut mit Apfel schmeckt wunderbar als Beilage zu Geflügel- oder Wildgerichten.