

Rotkohl



Zutaten

etwa 500 g frischen Rotkohl

2 bis 3 Lorbeerblätter

2 Zwiebeln

2 Äpfel (z. B. Boskop)

1 Zimtstange

1 TL Wacholderbeeren

etwas Öl zum braten

4 Gewürznelken

1 EL Zucker

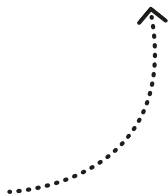
250 ml Rotwein

250 ml Orangensaft

Pfeffer

500 ml Wasser

Salz



Zubereitung:

Make it lecker

1. Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen und den Kohl halbieren.
2. Den Strunk vom Rotkohl entfernen und den Kohl durch den kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 fein schneiden.
3. Zwiebeln klein schneiden und in in den Ofenmeister legen. Den Kohl auf den Zwiebeln im Ofenmeister verteilen.
4. Die Äpfel schälen und in sehr kleine Stücke schneiden.
5. Rotwein, Wasser und Orangensaft zum Ofenmeister geben und kräftig umrühren.
6. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Nelken ebenfalls dazugeben. Den Rotkohl etwa 60 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze schmoren.
7. Sobald der Rotkohl weich ist, Nelken, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entfernen. Den Rotkohl heiß als Beilage servieren.