Klassischer Rotkohl mit Äpfeln und Zwiebeln

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rotkohl, frisch	800 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Äpfel, rot	1 St.
Öl	3 EL
Rotwein, trocken	250 ml
Gemüsebrühe	250 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Wacholderbeeren	6 St.
Johannisbeerkonfitüre	100 g
Essig	1 EL
Zucker	1 TL
Salz	1 TL
Speisestärke	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf

1. Rotkohl vierteln, äußere Blätter entfernen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und würfeln.

2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Apfel darin ca. 4–5 Min. farblos anschwitzen. Rotkohl zugeben und unter Rühren ca. 5 Min. mit anschwitzen. Mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Johannisbeermarmelade, Essig, Zucker und Salz zugeben. Rotkohl abgedeckt. ca. 30 Min. weich schmoren.

3. Am Ende der Kochzeit in einer Schüssel Speisestärke mit Wasser verrühren, zum Rotkohl gießen und aufkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	280 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	7 g