

Rotkohl

Man nehme für 8-10 Portionen:

1500 g Rotkohl	Teilen, den Strunk herausschneiden, fein schneiden
200 g Zwiebeln	halbieren, pellen, würfeln
400 g Äpfel	schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden
15 Nelken	
15 Pimentkörner	
1 TL Fenchelsaat	
1 TL Kümmelsaat	
75 g Zucker	
80 ml Rotweinessig	
30 g Schmalz	
ca. 25 g Salz	
75 ml Rotwein	mit 75 ml Wasser mischen

- Nelken, Piment, Fenchel und Kümmel in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern.
- Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Dann alle übrigen Zutaten hineingeben und alles gut verrühren. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 60 Minuten garen.
- Je nach gewünschten Garungsgrad (Biss) noch weiter garen und zum Schluss mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

Dazu: Geschmortes Fleisch

Quelle: Abgewandelt nach IKEA's Kochbuch von Carl Butler
Rezept erstellt: 01.10.2026