



Rotkohlglasch mit Pflaumen

Man nehme für 6 Portionen:

750 g Rotkohl
1000 g Rindergulasch
100 g Zwiebeln
300 g Kartoffeln
300 g Backpflaumen
1 Bund Petersilie
1-2 Lorbeerblätter
200 ml Rotwein
400 ml Rinderbrühe
40 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer
1-2 EL Rotweinessig

- Rotkohl putzen, Strunk entfernen, fein schneiden
- Zwiebel pellen und würfeln
- Kartoffeln schälen und in grobe Würfel oder feine Spalten schneiden
- Petersilie hacken

Das Fleisch in einem passenden Bräter rundum scharf anbraten. Zwiebeln und Rotkohl zugeben und mit anschwitzen. Salzen und pfeffern, dann mit Wein und Brühe ablöschen. Lorbeerblatt zugeben und bei kleiner Hitze 60 Minuten schmoren. Kartoffeln, Pflaumen und bei Bedarf etwas Wasser zugeben und weitere 20 Minuten schmoren. Petersilie unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und sofort servieren.

Dazu passen Serviettenknödel oder einfach Brot und natürlich Rotwein.