

Rotkohl

1 (1,2 kg) Rotkohl	3 Lorbeerblätter	2 Zimtstangen
300 ml trockener Rotwein	60 ml Apfelessig	Salz, Pfeffer
4 Zwiebeln	4 EL Gänseschmalz	2 EL Honig
2 EL Wild-Preiselbeeren		

Äußere Blätter vom Kohl entfernen. Kohl putzen, waschen, vierteln und den Strunk heraus schneiden.

Kohlviertel in feine Streifen schneiden. Kohlstreifen, Lorbeer, Zimt, Wein und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Kohl mit den Händen verkneten und mind. 1 Stunde, besser über Nacht an einen kühlen Ort, marinieren.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. 2 EL Gänseschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln andünsten, Honig hinzugeben und hellbraun karamellisieren lassen.

Rotkohl in Marinade dazugeben und zugedeckt bei geringer Hitze 1 Std. köcheln lassen. Nach der Kochzeit die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Restliches Schmalz und Preiselbeeren unterrühren. Den Rotkohl mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken

Frank Rosin am 30. November 2024