



**GLASMEYERS**

# Familien-Rezept

## Rotkohl hausgemacht

### Zutaten (für 8 Portionen)

1kg Rotkohl / 250g Boskop Äpfel, geschält / 150g Zwiebeln / 150g Gänseschmalz / 150g Zucker  
500ml Rotwein / 250ml Portwein / ca. 100g Johannisbeergelee / 200ml Rotweinessig / Salz

### Ein Gewürzbeutel mit:

2 Lorbeerblättern / 5 Nelken / 5 Pimentkörnern / 5 Wacholderbeeren / 20 Pfefferkörnern

### Zubereitung

Den Rotkohl vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Die Äpfel und Zwiebeln würfeln, im Gänseschmalz weich dünsten und beiseitestellen. In einem Topf mit großem Durchmesser den Zucker karamellisieren und mit dem Rotwein und Portwein loskochen. Den Rotkohl dazugeben, mit dem Rotweinessig befeuchten und intensiv wenden, bis er etwas zusammengefallen ist. Mit Salz würzen und den Gewürzbeutel hinzugeben.

Mit Deckel für 30 min. kochen. Zwischendurch immer wieder mit der Schaumkelle durchmengen und evtl. fehlende Flüssigkeit mit Rotwein ergänzen. Nach 30 min. Kochzeit die Apfel-Zwiebelmischung hinzugeben und unter häufigen wenden weitere 15-20 min. kochen. Zwischendurch den Rotkohl geschmacklich prüfen und evtl. mit Rotweinessig, 3-4 EL Johannisbeergelee und Salz abschmecken. Geschmacklich sollte eine Harmonie zwischen Säure und angenehmer Süße entstehen. Sollte am Ende der Garzeit noch zu viel Flüssigkeit vorhanden sein, den Rotkohl ohne Deckel einige Minuten weiterköcheln. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, sollte der Rotkohl eine klare Struktur aufweisen und nicht matschig sein.



*Guten Appetit  
wünscht Ihnen  
Familie Glasmeier*