

Rotkohl mit Apfel

Frisch gekochter Rotkohl ist wirklich lecker und auch gar nicht so schwer zu machen. Rotkohl findet in den Wintermonaten, sowie zur Weihnachtszeit besonderen Anklang. Denn er ist eine tolle Beilage zu Gans, Ente & Co.

Wir haben hier ein einfaches und schmackhaftes Rezept für selbstgemachten Rotkohl für euch, welches ihr wirklich mal probieren solltet. Fertiges Rotkraut aus dem Glas ist natürlich eine schnelle Alternative, schmeckt aber auch nicht ansatzweise so gut, wie selbst gekocht. Der Rotkohl lässt sich auch super einfrieren und kann gut auf Vorrat gekocht werden. Also, ran an den Kohl ☐

Rezept Infos

Portionen

6-8

Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

Arbeitsaufwand

mittel

Print

Zutaten:

- 1 kleiner Rotkohl
- 1 große Zwiebel
- 1 säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)
- ca. 150 ml Wasser
- 2 EL Essig (Menge nach Belieben)
- ca. 2 EL Mehl
- Kümmel
- etwas Zucker

- etwas Salz

Print

So wird´s gemacht:

- Die äußeren Blätter des Kohls entfernen. Anschließend in sehr feine Streifen hobeln.
- Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und sehr fein würfeln. Zwiebel ebenfalls schälen und in feine Würfel schneiden.
- Den Rotkohl zusammen mit den Zwiebeln, dem Apfel, einer Prise Salz, dem Kümmel und dem Wasser in einen Topf

geben und aufkochen. Anschließend mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze für gute 1,5 – 2 Stunden köcheln lassen.

- Währenddessen immer mal wieder umrühren und die Menge der Flüssigkeit überprüfen, ggf. Wasser nachgießen.
- Wenn der Rotkohl die gewünschte Konsistenz hat, das Mehl zusammen mit dem Essig verrühren und gleichmäßig unter den Rotkohl rühren.
- Eventuell noch einmal mit etwa Salz, Essig und Zucker abschmecken und genießen!

Tipp: Ihr könnt den Rotkohl natürlich auch im Dampfdrucktopf garen, das geht natürlich wesentlich schneller, dort braucht er nur etwa 20 Minuten. Außerdem lässt sich der Kohl super auf Vorrat kochen und anschließend einfrieren.

Wir kochen in der Regel zu Weihnachten eine größere Menge vor und haben so immer leckeren Rotkohl im Gefrierschrank □ Auftauen könnt ihr den fertigen Kohl bei niedriger Hitze im Topf, oder ihr lasst ihn über Nacht bei Zimmertemperatur, oder im Kühlschrank langsam antauen.



Food Tips

14 TAGE BIKINI CHALLENGE
ABNEHMEN & DEFINIEREN IN 2 WOCHEN



Ab sofort bei
Amazon
erhältlich!