

# Fruchtig-feiner Rotkohl



*Zum Nikolaus-Wochenende gibt es festlichen Rotkohl...*

## **Zutaten**

1 Rotkohl (etwa 2 kg)  
4 Zwiebeln (etwa 300 g)  
4 säuerliche Äpfel (etwa 500 g, z.B. Boskop)  
200 g Gänseeschmalz  
250 g Zucker  
500 ml Rotwein  
250 ml Apfelsaft  
4 EL Rotweinessig  
150 ml Gemüsefond  
200 ml Rinderfond  
100 ml Fliederbeersirup  
50 ml Rote-Beete-Saft  
4 gehäufte TL Johannisbeer-Gelee  
3 TL Preiselbeeren  
10 Nelken  
4 Lorbeerblätter  
10 Wachholderbeeren  
10 Pimentkörner  
2 TL Lebkuchengewürz  
Salz  
Pfeffer  
Mehl zum Andicken

## **Zubereitung**

1. Den Rotkohl vom Strunk befreien und ihn in feine, kleine Streifen schneiden.
2. Die Zwiebeln von der Haut befreien und würfeln sowie die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in feine Stückchen schneiden.
3. Das Gänseschmalz in einem mittelgroßen Topf heiß werden lassen, die Äpfel und Zwiebeln darin weich dünsten und anschließend beiseite stellen.
4. In einem großen Topf den Zucker karamellisieren und das erhärtete Karamell mit dem Rotwein ablöschen und lösen.
5. Nun die Kohlstreifen dazugeben und nach und nach die übrigen Flüssigkeiten (Apfelsaft, Rotweinessig, Gemüsefond, Rinderfond, Fliederbeersirup, Rote-Beete-Saft) hinzugeben.
6. Anschließend das Zwiebel-Äpfel-Gemisch sowie das Johannisbeer-Gelee und die Preiselbeeren zum etwas eingefallenen Kohl geben.
7. Zuletzt die Gewürze (Nelken, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Pimentkörner, Lebkuchengewürz, Salz, Pfeffer) hinzufügen und alles mindestens zwei bis drei Stunden bei mittlerer Hitze einkochen.
8. Zwischendurch den Kohl immer wieder vermengen und mit Salz abschmecken (der Kohl benötigt erstaunlich viel).
9. Sollte zum Ende der Garzeit noch zu viel Flüssigkeit im Rotkohl sein, diesen mit etwas Mehl andicken.