

Rotkohl (frisch)

Zutaten (4 Personen):

- 1 Rotkohl (klein bis mittelgroß)
- $\frac{1}{4}$ Liter Apfelsaft oder ca. 4 großzügige EL Aprikosenmarmelade
- $\frac{1}{4}$ (in Kombination zum Apfelsaft) bzw. $\frac{1}{2}$ Liter Gemüsebrühe
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Zucker
- Butter zum Anbraten
- 1 Lorbeerblatt
- Salz (ca. 1TL)
- Pfeffer
- weitere Gewürze wie z.B. Nelken, Zimt, Lebkuchengewürz (je nach individuellem Geschmack und Verträglichkeit hinzufügen)
- ggf. 2 saure Äpfel (geschält und in Scheiben geschnitten zu Beginn hinzufügen)

Anleitung:

1. Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden.
2. In einem großen Topf ein großes Stück Butter (ca. 75 g) Butter schmelzen und die Zwiebeln darin andünsten.

3. 1 EL Zucker hinzufügen und ein wenig karamellisieren lassen.
4. In der Zwischenzeit den Rotkohl waschen, vom Strunk in der Mitte befreien und ebenfalls klein schneiden.
5. Den Rotkohl in den Topf geben. Einmal kurz anbraten und mit der Gemüsebrühe und ggf. dem Apfelsaft ablöschen.
6. Marmelade (statt Apfelsaft), Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und übrige Gewürze hinzufügen. Alles bei geringer Hitze im geschlossenen Topf ca. 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.
7. Danach den Rotkohl weitere 30 Minuten bei offenem Deckel kochen lassen, bis die Flüssigkeit überwiegend verdampft ist.
8. Noch einmal abschmecken. Fertig.