



# Rotkohl oder Blaukraut

Ein klassischer Rotkohl mit Nelken und Apfel.

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Garzeit ca. 120 Minuten



## Werkzeug

- kleines und großes Messer, Brett
- großer Kochtopf

## Zutaten

- Rotkohl, 1 Kopf ca. 500g bis 1.000g
- 1 großer Apfel
- 2 Zwiebeln
- Lorbeerblätter
- Nelken
- Pfeffer, Salz
- 2 Würfel Gemüsebrühe
- 2-4 EL rote Marmelade (z.B. Himbeere)
- Rotwein zum Ablöschen und für den Koch

## **Zubereitung**

Zwiebeln schälen, in kleine Stücke schneiden. Im Topf mit etwas Öl Zwiebeln anschwitzen.

Kohl kleinschneiden, ggf. in einem Durchschlag oder Sieb waschen. Apfel ggf. schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Wenn die Zwiebeln braun werden, mit etwas Rotwein ablöschen. Kohl dazu geben, Apfelstücke in den Topf legen. 2-4 Lorbeerblätter und die Gemüsebrühe dazu geben. 1-2 EL der Marmelade zugeben. Eventuell noch ein bisschen Wasser zugeben, so dass der Boden gut mit Wasser bedeckt ist.

Die Nelken in einen Teefilter geben und oben auf den Kohl im Topf legen. Beim Umrühren aufpassen, dass der Beutel nicht zerstört wird. so können die Nelken ihre Würze abgeben ohne dass mensch hinterher auf im Kohl versteckte Nelken beißt.

Das ganze wird dann für 60 bis 120 Minuten schon gekocht, ab und zu einmal umgerührt.

Guten Appetit!