

Rezept für Tiefkühlrotkohl für 8 Personen:

Zutaten:

- 1,6 kg Tiefkühlrotkohl (ca. 4 Packungen à 600 g)
- 2 große Zwiebeln
- 3 Äpfel (säuerlich, z.B. Boskop)
- 125 g Gänseschmalz
- 300 ml Rotwein
- 6 EL Apfelessig
- 3 EL Zucker oder Honig
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Vorbereitung:

- Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Anbraten:

- In einem großen Topf das Gänseschmalz oder erhitzen.
- Die Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Die Apfelstücke hinzufügen und kurz mitdünsten.

3. Rotkohl hinzufügen:

- Den Tiefkühlrotkohl in den Topf geben und gut umrühren.
- Den Rotwein, den Apfelessig und den Zucker oder Honig dazugeben.

4. Gewürze hinzufügen:

- Die Lorbeerblätter, Gewürznelken und Zimtstangen einrühren.
- Alles gut vermischen, den Topf abdecken und bei mittlerer Hitze etwa 45–60 Minuten köcheln lassen, bis der Rotkohl weich ist. Zwischendurch immer wieder umrühren und bei Bedarf etwas Wasser oder Apfelsaft hinzufügen.

5. Abschmecken:

- Den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig, mehr Zucker oder Essig hinzufügen, um die Süße und Säure auszugleichen.

6. Servieren:

- Vor dem Servieren die Lorbeerblätter, Zimtstangen und Gewürznelken entfernen.

Tipps:

- Der Rotkohl kann gut vorbereitet und am nächsten Tag wieder aufgewärmt werden. Dadurch zieht er noch besser durch und schmeckt besonders aromatisch.