

Apfelrotkohl

Zutaten:

- 1,5 kg Rotkohl
- 200 g Äpfel
- 300 ml Rotwein
- 200 g Schalotten
- 3 cl Rotweinessig
- 400 ml Bouillon
- 400 ml Apfelsaft
- Gänseschmalz
- 1 Gewürzsäcklein (3 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 12 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, ½ Zimtstange, 8 Pimentkörner, 1 Sternanis)
- 50 g Pflanzenfett
- Salz, Pfeffer
- 40 g Johannisbeergelee
- 100g Speckschwarte
- Stärkemehl bei Bedarf

Zubereitung:

2 Tage zuvor:

1. Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden.
2. Äpfel schälen, in feine Scheiben schneiden. Rotkohlstreifen und Apfelscheiben mit Rotwein circa einen Tag marinieren.

Am Vortag:

1. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Gewürze in ein Säckchen (aus Stoff oder Tee-Filter) geben und zubinden.
3. Speckschwarte mit Zwiebeln in Pflanzenfett andünsten, den Rotkohl mit der Marinade begeben und alles gut vermischen.
4. Rotweinessig, Brühe, Apfelsaft und Gewürzsäckchen begeben und vermischen.
5. Nun zugedeckt weich schmoren, gelegentlich umrühren.
6. Speckschwarte und Gewürzsäcklein entfernen, Rotkohl mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und Johannisbeergelee untermischen.

Am Serviertag:

1. Rotkohl erwärmen, bei Bedarf mit angerührter Stärke zur gewünschten Konsistenz binden.
2. Mit etwas Gänseschmalz verfeinern.