

Rotkohl mit Birnen

4 Personen

ZUTATEN

Für den Rotkohl:

800gr Rotkohl

Salz

Saft einer Zitrone

2 Birnen

1 Zwiebel

1 EL Rapsöl

300ml trockener Rotwein

150ml Birnensaft

2 EL Rotweinessig

5 Knoblauchzehen

4 Allspice Körner (Nelkenpfeffer)

5 schwarze Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

2-3 EL rote Johannisbeer

Marmelade

Pfeffer



ZUBEREITUNG

Rotkohl (ohne Strunk) in Streifen schneiden, Salz und Zitronensaft dazugeben und mehrere Minuten mit den Händen kräftig durchkneten.

Anschließend den Rotkohl etwa 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Birnen schälen, vierteln, entkernen und würfeln, und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebelstückchen darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Birnen und Rotkohl hinzufügen und kurz mitdünsten.

Rotkohl mit Birnen

ZUBEREITUNG

Danach den Rotwein, Birnensaft, 200 ml Wasser und Essig hinzufügen und die Gewürze in einem Gewürzsäckchen ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit zugeben.

Nach einer Stunde prüfen, ob der Rotkohl weich genug ist. Wenn nicht, noch etwas länger köcheln lassen. Sobald er weich ist, die Gewürze entfernen, Marmelade unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.