

Fruchtiger Rotkohl

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kleiner Rotkohl
- Gänseschmalz oder Butterschmalz
- 1 Sternanis
- 1 Stange Zimt
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Körner Piment
- 3 Wacholderbeeren
- 400 ml Gemüsefond
- 400 ml Rotwein
- 4 Rispen rote Johannisbeeren
- alternativ: etwas Johannisbeer-Gelee
- 1 Apfel
- 1 Stück Ingwer
- 1 Prise Salz

Rotkohl putzen, in ganz feine Streifen schneiden und in einem großen Topf in Schmalz anschwitzen. Die Gewürze dazugeben und mit Gemüsefond und Rotwein ablöschen. Johannisbeeren von den Rispen ziehen und ebenfalls zum Kohl geben, alternativ etwas Gelee unterrühren. Das Ganze mindestens 1,5 Stunden köcheln lassen. Falls nötig, noch etwas Brühe und Rotwein nachgießen.

Apfel und Ingwer schälen und fein reiben. Nach 1 Stunde zum Rotkohl geben und gut umrühren. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Sendetermin: 13.12.2023

Koch/Köchin: Fabio Haebel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen