

Preiselbeer-Rotkohl

für einen Kopf Rotkohl

1 ½ kg Rotkohl, Blaukraut

Für die Marinade:

1 TL Ingwer

Salz

5 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

4 EL Apfelessig

Pfeffer

Außerdem:

1 Zwiebel, rot

40 g Butter

1 Nelke

2 schwarze Pfefferkörner

2 EL Zucker

200 g Preiselbeeren

2 Äpfel

150 ml Gemüsebrühe



Am Vortag einen Kopf Rotkohl achteln, harten Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Mit Ingwer, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Essig und Lorbeerblatt mischen, gut durchkneten und über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag Zwiebeln in Würfel schneiden, in einem großen Topf im zerlassenen Fett anschwitzen. Zucker darüber streuen, schmelzen lassen. Mit 100 g Preiselbeeren und der Brühe ablöschen, Rotkohl, Äpfel, Pfefferkörner und Nelke zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 50 - 60 Minuten schmoren lassen. Restliche Preiselbeeren untermischen.