



ROTKOHL

900 g Rotkohl
80 g Zwiebelschmalz
150 g Zwiebeln
2 Ingwerscheiben 5 mm
½ TI Jalapeno Chilischote ohne Samen, fein gewürfelt
180 ml Portwein, rot
50 ml Orangensaft, frisch gepresst
120 g Trockenpflaumen
100 g Apfel Boskop
2 Lorbeerblätter, mittel
2 Stück Kardamomkapseln, grün
4 Stück Piment
1 TI Abrieb von Bio Orange
Salz
2 cl Aceto Balsamico,

Rezept für 4 Personen

Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Rotkohlstücke in blättrig (etwa 25 mm) schneiden. Die Zwiebeln schälen, eventuell die Keimlinge entfernen und in Scheiben schneiden. Ingwerscheiben, Chilischote und Zwiebeln in Schweineschmalz anschwitzen. Rotkohl hinzugeben und bei mittlerer Hitze alles zusammen im verschlossenem Topf andünsten. Nach und nach den Portwein und Orangensaft zugeben und dünsten. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in ca. 3 mm Scheiben schneiden. Die Trockenpflaumen, dritteln und mit den Äpfeln zu dem Rotkraut geben. Nach etwa 15 Minuten die Lorbeerblätter, den frisch gemahlene(n), oder im Mörser fein zerstoßen Kardamom und Piment zugeben und weich schmoren. Den Deckel vom Topf abnehmen, Orangenabrieb, Salz und Balsamessig zugeben und solange weiterdünsten, bis die Flüssigkeit fast reduziert ist und der Rotkohl glänzt. Eventuell nochmals mit Salz und Piment, frisch gemahlen, nachschmecken. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter aus den Kohl nehmen.

