

Ein Rezept von Slow Food Diepholz

Rotkohl nicht nur für Weihnachten

Am Vortag 1 gr. Rotkohl (ca. 250g/Pers.) inkl. Strunk, Zwiebeln (nicht zu wenig) und saure Äpfel (z.B. Boskop) oder Quitten (es geht auch Quittengelee) möglichst fein reiben.

Alles auf ein Backblech geben und gut durchkneten, etwas Salz und Essig oder auch Rotwein hinzugeben und über Nacht ziehen lassen. Man kann auch Lebkuchengewürz oder Glühweingewürz hinzugeben für einen weihnachtlichen Touch.

Am nächsten Tag alles in einen Topf geben, etwas Apfelsaft, Wein oder Essig hinzufügen. Bei 150 °C in Backofen stellen, 1,5 Std. vor sich hin köcheln lassen. Nach ca. 1 Std. den Ofen auf 180°C stellen. Der Rotkohl soll schön weich werden, er muss nicht bissfest sein. Zum Finish etwas Süßes hinzufügen (z.B. Honig oder Johannisbeergelee). Abschmecken. Pfeffer erst am Ende hinzufügen.

Rezept: Barbara Stadler

