



# Apfelrotkohl

## **Zutaten:**

1 großer Kopf Rotkohl  
1 Zwiebel  
1 süß-saurer Apfel (Boskop)  
3 Gewürznelken  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
ca. 0,5 l Apfelsaft  
Gänseschmalz (oder Butter)  
2-3 TL Speisestärke

## **Zubereitung:**

Den Strunk vom Kohlkopf entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. In etwas Schmalz die geschälte, kleingeschnittene Zwiebel glasig werden lassen. Den Apfel schälen und in feine Scheibchen schneiden. Das Rotkraut in den Topf geben, die Apfelstücke zugeben und mit dem Apfelsaft auffüllen. Salzen und das Lorbeerblatt und die Nelken zugeben. Bei milder Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Mit der mit etwas Wasser angerührten Stärke abbinden.

*Tipp: Am Besten schmeckt das Rotkraut, wenn man es einen Tag vorher zubereitet und aufwärmt!*