

Rezept Rotkohl mit Preiselbeeren

Zutaten:

1 Kopf Rotkohl oder eine große Dose
1 großer Apfel (Typ Boskop]
1 Glas Preiselbeeren
40 g Butter oder Schweineschmalz
2 Schalotten
5 Nelken
2 Pimentkörner
1/4 Zimtstange
0,25 l Rinderbrühe oder Rotwein oder Apfelsaft
1 EL Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Schalotten feinwiegen, in heißer Butter geben und den kleingeschnittenen Apfel zugeben.

Mit 1 EL Zucker karamellisieren lassen.

Mit der Flüssigkeit, dem Balsamessig aufgießen und die Gewürze begeben.

Den Rotkohl nicht vergessen.

Nach 30 min die Preiselbeeren begeben.

Ca. 50 min köcheln lassen.

Abschmecken.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)