

# 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](#)