



Adventlicher Rotkohl

für 10 Personen

ZUTATEN

2,4 kg Rotkohl
300 g Pflaumenmus
3 Äpfel
3 Zwiebeln
6 EL Sonnenblumenöl
750 ml Gemüsebrühe
250 ml Apfelessig
3 Lorbeerblätter
3 Zimtstangen
12 Gewürznelken
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Blätter vom Kohl entfernen und waschen. Kohl vierteln und Strunk rausschneiden, in feine Steifen schneiden. Zwiebeln und Äpfel schälen, fein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln 2 Min. glasig dünsten. Äpfel und Rotkohl dazu geben, 3 - 4 Min. mit andünsten. Mit Brühe und Essig ablöschen und verrühren.
3. Lorbeerblätter, Nelken und Zimt dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt bei geringer Hitze für ca. 1 Std. garen. Regelmäßig umrühren und ggf. noch Brühe dazu geben.
4. Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Pflaumenmus einrühren. Abschmecken - Lorbeerblatt, Zimt und Nelken entfernen.



Idee: Das Rezept lässt sich anstatt mit Pflaumenmus auch gut mit Johannisbeergelee zubereiten

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ