



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



Apfelrotkraut

Rezept für vier Personen

Zutaten: 1 mittelgroßer Rotkohl (halbiert, Strunk keilförmig herausgeschnitten und in Streifen geschnitten) dann mit Salz und Rohrzucker und Rotweinessig marinieren)

2-3 säuerlicher Äpfel, geschält, geviertelt, entkernt und in kleine Stücke geschnitten

1 Zwiebel, geschält und in Ringe geschnitten

1 Prise Cayennepfeffer gemahlen

1EL Rohrzucker 1EL Stein oder Meersalz

4 EL Apfelessig

1 Gewürzbeutel mit 2 Nelken, 7 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, Zimtstange zerdrückt, 7 zerdrückte Koriandersamen Salz und bunter Pfeffer aus dem Mörser

sämtliche Zutaten vermengen und am besten über Nacht bei Zimmertemperatur marinieren. Dann das marinierte Kraut samt Gewürzbeutel in einen flachen Topf geben, aufkochen und ca. 1-2 Stunden leicht zugedeckt köcheln lassen - ab und zu umrühren. Den Gewürzbeutel entfernen, das Rotkraut nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen Nach Bedarf kann das Rotkraut auch mit etwas angerührter Kartoffelstärke angezogen werden.

