



Apfelrotkohl mit winterlichen Gewürzen



Zutaten

Menge	
200 ml	Gemüsebrühe
2	Nelken
	Salz
2	Lorbeerblätter
2 EL	Butterschmalz
1	größere Zwiebel
1	Zimtstange
200 ml	Apfelsaft
1	kleiner Rotkohl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Apfelessig
2	Äpfel
1	Sternanis
2 TL	Speisestärke

Rezeptinfo

Zutaten für 4 bis 6 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 30 Min. Garzeit

pro Portion: 2577 kJ, 616 kcal, 71,7 g Kohlenhydrate, 11,4 g Eiweiß, 34,9 g Fett, 13,4 mg Cholesterin, 8,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Welche Beilage geht im Herbst und Winter wirklich immer? Richtig, Apfelrotkohl! Unser leckerer Apfelrotkohl wird mit Zimt, Anis, Nelken und Lorbeer gewürzt und ist wirklich total einfach gemacht. Falls du also noch nach der perfekten Beilage für dein winterliches Menü suchst, solltest du unseren Apfelrotkohl auf jeden Fall ausprobieren! Schau dir das Rezept direkt einmal an, so geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und alles fein hobeln. Die Äpfel grob reiben und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Step 2:

Dann kannst du das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann den Apfel und den Rotkohl dazugeben, ein paar Minuten dünsten und dann mit Essig, Apfelsaft und Brühe ablöschen. Die Nelken, den Sternanis und die Zimtstange in einen Teebeutel geben und zusammen mit den Lorbeerblättern zum Rotkohl geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:

Den Rotkohl kannst du für ca. 30 Minuten schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss die Speisestärke in 50 ml Wasser anrühren und den Rotkohl, wenn nötig, damit abbinden.