

## Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Rotkohl nach Spreewälder Art **Rotkohl nach Spreewälder Art**

Ein Rezept von Margot und Willi,



Einen mittleren Kopf wie üblich putzen und fein hobeln.  
Dann mit etwas Wasser - nur mit ein bisschen Salz gewürzt – halbgar kochen. Nun gießt meine Frau das Wasser ab,  
setzt den Kohl mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser neu auf und gibt Zimtborke 5-6 Nelken, etwas Pfefferkuchen  
(o. eine zweifingerdicke Scheibe Frühstückskuchen), 7-Kräuter-Essig, (Salz) und Zucker mit hinzu.

### **Und nun kommt der Clou:**

1-2 gehäufte Esslöffel Pflaumenmus müssen noch rein.  
Mit genauen Mengenangaben kann ich nicht dienen, meine Frau kocht eben „frei Schnauze“ und „tastet“  
sich gewissermaßen an den endgültigen Geschmack heran.

Schmeckt fantastisch zu Braten oder Gulasch.  
Probiert es einfach – ich wünsche schon jetzt guten Appetit.

Nachtrag von Willi :

Wenn es mit dem Pfefferkuchen oder Frühstückskuchen nicht klappt, kann man auch Pfefferkuchengewürz (Lebkuchengewürz?) nehmen.

### **Hinweis der Aalener Kochbären :**

Pfefferkuchen oder Frühstückskuchen gibt es auch unter dem Namen „Soßenkuchen“ das ganze Jahr über – also man muss nicht bis Weihnachten warten, um diese Rotkohlvariante auszuprobieren.