

## **Rotkohl mit süß-sauren Kirschen**

### **Zutaten:**

1 kleiner Kopf Rotkohl,  
(sollte etwa 600 – 700 g gehobelten Rotkohl ergeben)  
Salz,  
1 rote Zwiebel,  
1 EL Gänse- oder Entenschmalz  
(Ersatzweise Butterschmalz)  
100 ml Rotwein  
1 Glas süß-sauer eingelegte Kirschen  
1 EL Rotweinessig  
**1 Teebeutel mit:**  
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 2  
Wacholderbeeren (angequetscht)  
(Teebeutel zum selbst befüllen gibt es im  
Teeladen)



### **Zubereitung:**

Für dieses Rezept benötigen Sie ein Glas unserer süß-sauer eingelegten Kirschen, die Sie zur Kirschenzeit nach unserem Rezept gemacht haben. Den Rotkohl-Kopf waschen, putzen und fein hobeln. Den gehobelten Rotkohl 2 Minuten im kochenden Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und im Sieb gut abtropfen lassen. Die rote Zwiebel schälen und fein hacken. Im Gänseschmalz andünsten, den gut abgetropften Rotkohl zugeben. Mit 1 EL Rotweinessig, 50 ml vom Kirschsafft und 100 ml Rotwein ablöschen. Den Teebeutel mit den Gewürzen zugeben und etwa 15 bis 20 Minuten garen lassen.

Nach Geschmack mit Kirschsafft verfeinern und etliche süß-sauer eingelegte Kirschen zugeben. Da die süß-sauer eingelegten Kirschen schon gut gewürzt sind, benötigt man keine weiteren Gewürze.

Zum Gänsebraten ist dieser Rotkohl mit süß-sauren Kirschen ein Gedicht!  
Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE