
Schneller Rotkohl

von Nicoles Küchen TV



© Bild & Rezeptidee von Nicoles Küchen TV - Fudii.online

Vorbereitung: 15 Min. | **Koch-/Backzeit:** 35 Min. | **Gesamt:** 50 Min.

Zutaten:

300 g Rotkohl
1 EL Butterschmalz
1 EL Zucker
1 Zwiebel(n), gewürfelt
2 säuerliche Äpfel (zB. Boskop),
klein gewürfelt
2 Lorbeerblätter
3 Nelken
etwas Kümmel, gemahlen
etwas Piment, gemahlen
etwas Muskatnuss, gemahlen
Salz und Pfeffer

Optional:

etwas Speisestärke

Zubereitung:

Für den schnellen **Rotkohl** zuerst Butterschmalz in einem Topf schmelzen lassen.

Zwiebel dazu geben und schön glasig andünsten.

Gewürfelte Äpfel und den Zucker dazu geben. Etwas anschwitzen lassen.

Danach mit etwa 50 ml Wasser ablöschen und für 10 Minuten köcheln lassen.

Die restlichen Zutaten hinzu geben (ausser der Speisestärke). Mit den Gewürzen abschmecken und für mindestens 30 Minuten köcheln lassen.

Eventuell am Schluss etwas Speisestärke untermischen (sollte euch das **Rotkraut** zu flüssig sein), gut umrühren und servieren. Guten Appetit!