

## Rotkohl klassisch

### Zutaten für 4 Portionen:

1-1,5 kg Rotkohl – Salz – 2 Zwiebeln – 2 EL Sonnenblumenöl – 250 ml roter Portwein – 4 EL Rotweinessig – 150 g Preiselbeerkonfitüre – 2 EL Honig – 100 g Butter – 1 Lorbeerblatt – 1 Orange – 200 g mehlig kochende Kartoffeln

### Zubereitung:

- Den Rotkohl am besten schon am Vortag vorbereiten: Rotkohl vierteln und den Strunk entfernen; die Blätter in feine Streifen schneiden oder hobeln, mit 15 g Salz vermengen und so lange stampfen oder kneten bis er feucht ist
- Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden
- Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten
- Mit Portwein ablöschen und eine Minute kochen
- Essig, Preiselbeermarmelade und Honig unterrühren
- Die Mischung noch heiß mit dem gesalzenen Rotkohl vermengen
- Abdecken, mit einem Gewicht beschweren und über Nacht ziehen lassen
- Am nächsten Tag Butter in einem großen Topf erhitzen und den Rotkohl hinein geben
- Orangenschale abreiben und zum Rotkohl geben, die Orange pressen und den Saft zusammen mit 500 ml Wasser ebenfalls zum Rotkohl geben
- Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren etwa eine Stunde köcheln
- Kartoffeln fein reiben und den Abrieb unter den Rotkohl mischen. Weitere 20 Minuten köcheln, ab und zu umrühren
- Dazu passen Kartoffel- der Hefeklöße

*Wir wünschen guten Appetit!*

