

Winterlicher Gewürz-Rotkohl



Zutaten (4 Personen):

- 1 kleiner Rotkohl (ca. 1 kg)
- 1 Zwiebel
- 5 EL Rotweinessig
- 40 g Zucker (braun)
- 50 g Aprikosen (getrocknet)
- 50 g Datteln (getrocknet & ohne Stein)
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 EL Rapsöl
- 125 ml Wasser
- Salz

Zubereitung:

Rotkohl waschen und in feinen Streifen vom Strunk schneiden; alternativ kann er auch gehobelt werden. Dann die Zwiebel schälen und in Würfeln schneiden.

Öl in einen großen Topf geben und erhitzen. Die Zwiebelwürfel zufügen, andünsten, mit dem braunen Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend die Rotkohlstreifen hinzugeben und unter Rühren kurz anbraten.

Wasser, Essig, Zimt, Sternanis und etwas Salz zugeben. Alles kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Die Aprikosen und Datteln in kleine Stücke schneiden. Diese 15 Minuten vor Ende der Garzeit zum Rotkohl geben und mit garen. Zum Abschluss den Rotkohl nochmals nach Belieben mit Salz und Zucker abschmecken.

Tipp:

Den Rotkohl kann man hervorragend am Vortag vorbereiten und kühl aufbewahren. Das Zubereiten am Vortag spart Zeit und sorgt dafür, dass der Rotkohl noch aromatischer wird. Der vorbereitete Rotkohl muss vor dem Servieren nur nochmals kurz erhitzt werden.