

Rotkohl-Eintopf

Zutaten

500 g Rotkohl,
2 Zwiebeln,
1-2 EL ÖL,
3/4 l Gemüsebrühe,
1 EL Essig,
300 g Möhren,
1 Stange Lauch,
300 g Kartoffeln,
3 säuerliche Äpfel,
Salz u. Pfeffer

Zubereitung

Rotkohl waschen, achteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen und würfeln. Öl erhitzen, Rotkohlstreifen und Zwiebeln darin andünsten. Mit Brühe und Essig ablöschen und ca. 45 Minuten garen.

Möhren und Lauch waschen und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und klein schneiden. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden.

Ca. 25 Minuten vor Ende der Garzeit Möhren, Lauch, Kartoffeln und Äpfel zum Rotkohl geben und mitgaren. Rotkohleintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Grünkern über Nacht einweichen und mit den Möhren und den Kartoffeln zum Rotkohl geben und noch 25 Minuten mitkochen ist eine weitere Variante.