

# Rotkohlgemüse mit karamellisiertem Apfel

## Zutaten

1 Rotkohl (ca. 1kg),  
200ml Gemüsebrühe,  
100ml Rotwein (alternativ 100ml Apfelsaft),  
100ml Apfelsaft,  
1 EL Rotweinessig,  
4 Gewürznelken,  
2 Lorbeerblätter,  
3 Wacholderbeeren, 6 Pimentkörner,  
Salz, Pfeffer,  
2 Topaz Äpfel,  
50g Butter,  
2 EL Zucker,

## Zubereitung

Den Kohl putzen, waschen, halbieren, vom Strunk befreien und hobeln. Die Äpfel waschen, vom Kernhaus befreien und in kleine Stücke schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, das Rotkohl dazugeben und rundherum anschwitzen. Mit dem Wein/Saft, der Brühe und dem Essig übergießen. Die Nelken, die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren und die Pimentkörner dazugeben.

Mindestens 1 ½ Stunden köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren und bei Bedarf Apfelsaft nachgießen. Zum Schluss nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig eventuell nachwürzen.

20 Minuten vor Schluss, etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren, die Apfelstücke dazugeben, bis auch dies leicht gebräunt sind und dies bis zum Ende der Kochzeit zum Rotkohl geben.