

ROTKOHL SELBER KOCHEN - MEIN LIEBLINGSREZEPT

Vorbereitungszeit 30 Minuten | Kochzeit 40 Minuten |
Leicht | 10 Portionen



Leckeren Rotkohl selber zu kochen ist eigentlich ganz einfach. Die Mühe lohnt sich auch wirklich, denn er schmeckt einfach viel besser, als der gekaufte Rotkohl aus dem Glas. Man kann auch wunderbar eine größere Menge Rotkohl zubereiten und dann Portionsweise einfrieren oder auch Einkochen. Beim Einwecken wird empfohlen, den Rotkohl nicht mit Stärke abzubinden. Das sollte man dann tun, wenn man den Rotkohl aus dem Glas nimmt und wieder erhitzt. Eine wirklich schlüssige und logische Erklärung dafür habe ich allerdings nirgends gefunden.

Also probiert das Rezept unbedingt aus! Das einzige was hier Arbeit macht, ist den Rotkohl zu schneiden. Aber dafür gibt es ja auch praktische Hilfsmittel, wie zum Beispiel eine [Mandoline*](#).

Schritt 01

Die äusseren Blätter vom Rotkohl entfernen und waschen. Rotkohl halbieren, dann vierteln. Mit einem scharfen Messer oder einer Mandoline in feine Streifen schneiden. Den Strunk nicht mit rein schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Äpfel waschen und auf einer Vierkantreibe auf der groben Seite aufreiben. Die Orange gut waschen und etwa die Hälfte der Orangenzeste abreiben. Dann die Orange auspressen. Ingwer schälen und auf einer [Reibe*](#) fein reiben.

Schritt 02

In einem ausreichend großen [Topf*](#) das Gänsefett erhitzen und die Zwiebeln darin 2 Minuten anschwitzen. Etwa 1 EL Zucker dazugeben und etwas Salz. Dann den Rotkohl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Wein und Apfelsaft auffüllen. Orangensaft und Zeste sowie den Ingwer und die geriebenen Äpfel dazugeben. Die Gewürze hinzufügen. Die Nelken kann man in einen Teebeutel oder Teeei packen, um sie später einfacher entnehmen zu können.

Schritt 03

Mit Deckel einmal aufkochen, nochmals abschmecken und dann ohne Deckel für etwa 40 Minuten leicht köcheln lassen.

Schritt 04

Das fertige Rotkraut am Ende nochmals abschmecken. Bei Bedarf kann man noch einen Schuss Essig dazugeben, z.B. Balsamico, wenn noch etwas Säure fehlen sollte. Dann den Rotkohl mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke abbinden. Wichtig ist, die Stärke langsam dazuzugeben, damit der Rotkohl nicht zu dickflüssig wird. Die Stärke sollte mindestens noch 2 Minuten kochen, um die volle Bindung zu erhalten und den Stärkegeschmack zu verlieren. Und schon ist ein wunderbarer Rotkohl fertig!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Rotkohl selber machen - mein Lieblings Rotkohl Rezept

Tipps

Man kann die Äpfel auch durch Apfelmus oder Apfelstücke ersetzen, wenn man diese mag.

Zutaten

Für 7-10 Portionen:

- 1 Kopf Rotkohl (hier 1,8 kg)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 1 Orange
- 1 Stück Ingwer (etwa 2 cm)
- 1 EL Gänse-, Enten-, Schweineschmalz oder Pflanzenöl
- 750 ml Apfelsaft
- 200-300 ml trockener Rotwein
- 1 EL Marmelade (z.B. Johannisbeer, Preiselbeere, Orange,...)
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 Lorbeerblätter, 1 Zimtstange, 10 Nelken

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 88

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: