Rotkohl feine Art

Zutaten

750 g Rotkohl
1 Apfel
1 Zwiebel
2 Gewürznelken
½ Lorbeerblatt
2 EL Essig Salz
weißer Pfeffer
1/8 L Rotwein
2 EL Johannisbeergelee

Zubereitung

Nach dem Entfernen der äußeren Rotkohlblätter, den Kohl vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen, anschließend vierteln, entkernen und auch in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden und die Nelken sowie das Lorbeerblatt hinzufügen. 1 Tasse heißes Wasser mit dem Kohl, der Zwiebel und dem Apfel in eine große Pfanne geben, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 30 Min schmoren lassen, dann den Rotwein dazu gießen und weitere 20-30 Min. garen lassen. Ab und zu umrühren. Vor dem Servieren die Zwiebel entfernen, Johannisbeergelee zugeben und eventuell noch mit Salz abschmecken.