Apfelrotkohl

Zutaten

1,9	kg	Rotkohl
200	ml	Wasser
1	EL	Salz
3	große	Äpfel
1	TL	Kümmel
7	Stück	Nelken
140	g	Schmalz
150	g	Johannisbeergelee
100	ml	Rotwein

Zubereitung

Den Rotkohl zunächst in feine Scheiben und dann in Streifen schneiden. Wasser in einen sehr großten Topf tun, die Hälfte der Rotkohlstreifen hineintun und mit dem Salz und den Nelken bestreuen. Dann den Rest Rotkohl einfüllen, Deckel drauf und den Herd auf höchster Stufe anstellen.

Nun die Äpfel schälen, würfeln und zusammen mit den Nelken auf den Rotkohl legen. Weiterkochen. Wenn alles Wasser verkocht ist, umrühren und Schmalz, Rotwein und Gelee in den Topf geben und einrühren. Den Rotkohl auf niedriger Stufe weiter köcheln lassen bis er weich ist. Zwischendurch immer mal wieder umrühren.

Fertig!