

# Rotkohl mit Lebkuchengewürz

537

---

---

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** Für 4 Portionen

1 Kilogramm Rotkohl  
2 Äpfel (klein und säuerlich)  
1 Zwiebel  
40 Gramm Butterschmalz  
300 Milliliter Gemüsebrühe  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 Stange Zimt  
Salz  
Pfeffer (frisch gemahlen)  
3 EL Rotweinessig  
3 EL Quittengelee

**Rezept:**

Den Rotkohl abspülen, vierteln, Strunk herausschneiden und den Kohl in möglichst feine Streifen schneiden. Das geht am einfachsten auf der Aufschnittmaschine oder mit einem Gurkenhobel. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.

Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin zusammen andünsten. Brühe, Lebkuchengewürz, Zimt, Salz und Pfeffer dazugeben und alles mit Deckel bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 50 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss Essig und Gelee unterrühren und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.