

## Rotkraut

### Zutaten

600 g	Rotkohl
300 ml	kräftiger Rotwein
3 EL	Rotweinessig
250 ml	Apfelsaft
2 EL	Johannisbeergelee'
2 EL	Preiselbeerkonfitüre
1 Msp	Piment, gemahlen
1 Msp	Koriander, gemahlen
1 Msp	Zimt, gemahlen
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

### Zubereitung

1. Rotkohl putzen, vierteln und den harten Strunk ausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden.
2. Die Kohlstreifen mit Rotwein, Rotweinessig, Apfelsaft, Johannisbeergelee, Preiselbeerkonfitüre sowie Piment, Koriander und Zimt in einem geschlossenen Topf ca. 45 Minuten durchkochen.
3. Den gekochten Kohl aus dem Topf nehmen, den entstandenen Fond im Topf zu Sirup einkochen.
4. Den gegarten Kohl in den Sirup geben, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.