

Rotkohl bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Rotkohl, 1 Zwiebel, 2 ganze Nelken, 2 Lorbeerblätter, 3 saure Äpfel, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Essig.

Die Vorbereitungen:

Schnellkochtopf bereitstellen

Zwiebel schälen, ganz lassen, mit den 2 ganzen Nelken spicken,

Äpfel schälen, vierteln,

Kohl hobeln oder in kleine Schnitzelchen schneiden.

Die Zubereitung:

1. Öl im Schnellkochtopf heiß werden lassen,
2. gespickte Zwiebel hinein
3. gewaschenen , klein geschnittenen Kohl hinzufügen
4. Apfelstücke obenauf
5. salzen, pfeffern, Lorbeerblätter hinzutun

max. 1/2 Tasse Wasser einfüllen, meist reicht der Rest vom Waschen des Kohls

Schnellochtopf schließen und die 2 Ringe abwarten, Herdplatte abschalten, Kohl noch ca. 4 Min. auf dem Herd stehen lassen, dann beiseite schieben und bei geschlossenem Topf abkühlen lassen.

Nach dem Öffnen den Kohl kräftig durchrühren und mit Essig und Zucker abschmecken.

Guten Appetit wünscht Christel