Rotkohl nach Omas Art

Zutaten für 6 Personen als Beilage

	Von
1,5 kg Rotkohl	die äußeren Blätter entfernen. Den Rotkohl der Länge nach halbieren, dann vierteln. Den Strunk großzügig entfernen und den Rest fein in Streifen schneiden.
2 rote Zwiebeln	schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
2 süße Äpfel	schälen, Kerngehäuse entfernen und grob würfeln.
1 - 2 EL Schweineschmalz	in einem Topf heiß werden lassen. Zuerst die Zwiebeln zugeben und etwas Farbe nehmen lassen, dann die Apfelwürfel zugeben und ebenfalls anbraten. Den Rotkohl portionsweise zugeben und ebenfalls mit anbraten.
2 TL Salz	sowie
Pfeffer nach Geschmack	und
3 Nelken	
3 Wachholderbeeren	sowie
2 Lorbeerblätter	zugeben und unterrühren - etwas Hitze nehmen lassen. Mit
50 ml Rotwein	ablöschen und kurz einkochen lassen. Dann
200 ml Apfelsaft	und
200 ml Wasser	zugießen, aufkochen lassen.
3 EL Apfelmus	und
3 EL Johannisbeer- oder Quittengelee	einrühren. Bei geschlossenem Deckel 1 Stunde bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen - ab und an umrühren nicht vergessen. Nach einer Stunde den Deckel abnehmen und den Rotkohl so lange weiter kochen, bis die ganze Flüssigkeit nahezu verkocht ist - er sollte noch leicht feucht sein. Der Rotkohl ist jetzt verzehrfertig, schmeckt aber noch besser, wenn er eine Nacht durchziehen kann.

Das passt dazu: Braten in jeglicher Form, Kartoffel oder Semmelknödel.