# Rezept

## Rotkohl frisch zubereitet

**Zutaten:**

- 1kg Rotkohl
- 3 Äpfel
- 1 große Zwiebel
- Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 2 Pimentkörner
- Schweine- oder Gänseschmalz

**Zubereitung:**

Die Zwiebel in Würfel schneiden und im Schmalz dünsten. Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, vierteln und den Strunk entfernen und mit in den Topf geben. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden und zum Rotkohl geben. Die Gewürze dazugeben, den Topfboden mit Wasser bedecken und den Rotkohl ca. 60 Minuten köcheln lassen. Dann ist er servierfertig.

Guten Appetit!

*Rotkohl_frisch_zubereitet.pdf*