

Weihnachtlicher Rotkohl

6 Portionen

Zutaten:

750 g Rotkohl	400 ml Wasser
2 Äpfel	1 Lorbeerblatt
70 g Zwiebeln	¼ TL Muskat
20 g Butter	1 Msp. Nelkenpulver
30g Schinkenwürfel	¼ TL Zimt
20 ml Rotweinessig	1 TL Gemüsebrühe
150ml Glückwein	1 ½ TL Salz
	1 TL Zucker

Zubereitung:

- ⊛ **Rotkohl in schmale Streifen schneiden.**
- ⊛ **Äpfel in kleine Stückchen schneiden**
- ⊛ **Zwiebeln fein würfeln und in einem GROßEN Topf mit den Schinkenwürfeln in der Butter andünsten**
- ⊛ **Zerkleinerten Rotkohl, Äpfel, Rotweinessig, Glückwein, Wasser, Lorbeerblatt, Muskat, Nelkenpulver, Zimt, Gemüsebrühe, Salz und Zucker in den Topf geben**
- ⊛ **Rotkohl auf mittlerer Stufe ca. 40 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren**
- ⊛ **den gekochten Rotkohl in heiß ausgespülte Gläser füllen und am Weihnachtsfest genießen!!!**

Frohe Weihnachten wünschen euch

Conny, Andre, Janis und Linus Bosse