

Für den handelsüblichen Esser ist jetzt noch nicht Rotkohlzeit, weil es noch nicht Klößezeit, also Gänse- und/oder Sauerbratenzeit ist. Wer aber gern selbst am Herd steht und außerdem in einer Stadt lebt, die über einen Stadtteil namens Kappeshamm verfügt, für den beginnt jetzt definitiv die Rotkohlzeit. Und zwar weil man selbst geschmorten Rotkohl prima einfrieren kann, sodass man das aktuelle Angebot an den rotvioletten Kugeln nutzen und ganz, ganz viel klassisches Rotkohl herstellen kann. Das folgende Rezept ist das Ergebnis aus der Auswertung zahlreicher anderer Rezepte und jahrelanger Versuchsanordnungen. Es kommt – im Gegensatz zum Industriezeug aus der TK-Packung, der Dose oder dem Glas – ganz ohne Zucker aus; selbstgemachtes Luxusrotkraut kostet übrigens kaum ein Drittel von dem, was für Industrieware aufgerufen wird. Und viel Arbeit macht das Ganze auch nicht...

Die Zutaten (für 6 bis 8 Portionen):

- 1 frischer Rotkohl von 800 bis 1.000 g Rohgewicht
- 2 – 3 eher säuerliche Äpfel
- 2 – 3 mittelgroße, eher milde Zwiebeln (gelb oder rot)
- 3 – 4 EL Gelee oder Marmelade aus schwarzen Johannisbeeren (am besten selbstgemacht)
- 500 – 600 ml Gemüsebrühe (am besten selbstgemacht)
- 1 gute Nuss Butter
- 2 Zweige Thymian
- 5 – 8 Wacholderbeeren
- 3 – 5 Pimentkörner
- 3 – 4 Lorbeerblätter
- 1 Nelke (optional)
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 – 2 TL Speisestärke
- 2 – 3 EL Rotweinessig (keinen Balsamico!)

Die Zubereitung:

Trenne eine Schicht Blätter vom Kopp ab und wirf sie weg. Spül den Rest von außen unter fließendem Wasser ab. Schneide das Ding mit einem wirklich großen Messer in Viertel. Schneide den Strunk jeweils großzügig raus. Nun kannst du die Kohlviertel entweder mit einem langen, scharfen Messer in Streifen schneiden oder mit einem Gemüsehobel zerlegen. Schneide auch die Zwiebeln in Streifen.

Lass die Butter in einem passend großen Schmortopf zergehen und dünste die Zwiebeln glasig. Gib die Rotkohlstreifen hinzu und dünste die unter ständigem Durchheben bei nicht zu starker Hitze mindestens 5 Minuten mit. Übrigens: Mehr Butter macht mehr Geschmack – wenn du weißt, was ich meine. Mach die Gemüsebrühe derweil heiß. Stopfe Lorbeer, Wacholder, Piment und Thymian in ein Gewürzei – hast du keins, musst du diese Gewürze später rausfischen. Würze vorsichtig mit Salz und großzügig mit Pfeffer. Rühr das Johannisbeergelee sorgfältig unter, gieß ungefähr drei Viertel der Brühe an und häng das Gewürzei hinein bzw. gib die Gewürze hinzu. Jetzt lass den Rotkohl etwa 25 Minuten bei geringer Hitze und aufgelegtem Deckel schmoren. Schau nach etwa 15 Minuten nach, ob mehr Flüssigkeit notwendig ist und füll gegebenenfalls Brühe nach. Dabei auch einmal sorgfältig durchrühren.

Schäl die Äpfel, entkerne sie und schneide sie in kleine Scheiben. Heb sie unter den Rotkohl und lass die Sache weitere 10 bis 15 Minuten schmoren. Rühr die Speisestärke mit dem Essig an. Rühr die Mischung in den Topfinhalt und lass alles unter Rühren einmal so richtig aufkochen. Hat sich der Rotkohl ein bisschen abgekühlt, entferne die Gewürze und schmeck mit Salz ab. Ist dir das Ergebnis nicht süß genug, dann kannst du am besten mit so etwas wie Apfelkraut oder Ahornsirup nachhelfen.

So geschmorten Rotkohl serviere ich nie frisch. Im Gegenteil: Ich lasse den Kohl im Schmortopf komplett abkühlen. Dann übertrage ich das, was serviert werden soll, in eine Kasserolle, während ich den Rest zum Einfrieren in Gefrierdosen oder -beutel geben und im TK-Fach unterbringe. Den Rotkohl für das folgende Essen bringe ich in ein bisschen Butter langsam auf Temperatur. Und am allerbesten schmeckt der Rotkohl nach diesem Gericht, wenn er eine Nacht im Kühlschrank verbracht hat und am Folgetag aufgewärmt wird.