# Rotkraut Rotkohl – Variationen

Foto von Steffi Grauer/Rezept Nr. 1

**Rezept Nr. 1 Apfel-Rotkohl – zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer**

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: www.kochtrotz.de

Best Apfel-Rotkohl ever! Das Rezept koche ich seit über 20 Jahren, aber noch nie war er so gut! Im Winter koche ich gerne mal Apfel-Rotkohl. Bisher allerdings klassisch auf dem Herd. Heute habe ich ihn dann das erste mal in der CC gemacht. Ich hatte ein wenig Bedenken, weil am Anfang Zucker leicht in Butterschmalz karamellisieren muss. Das Endergebnis ist ein sehr sämiger perfekter Apfelrotkohl. Ich bin verzückt! Nie wieder anders.

**Zutaten:**
Äpfel, z.B. Boskop
Rotkohl
1 rote Zwiebel
Butterschmalz
Zucker

Gewürze, Nelke, Wacholder, Lorbeerblatt und natürlich Salz
Apfelsaft
Essig
trockener Rotwein

**Zubereitung:**
Äpfel, Rotkohl und 1 rote Zwiebel im Multizerkleinerer mit der feinen Scheibe schneiden lassen.

Butterschmalz und Zucker bei 140 Grad leicht karamellisieren lassen.

Äpfel und Zwiebel dazu geben, Temperatur belassen. Circa 5 Minuten garen, Intervallstufe 2/Kochrührelement.

Rotkohl dazugeben, weiterhin Intervallstufe 2.

Gewürze, Apfelsaft, Essig und Wein dazu geben.

Sobald es kocht auf 98/100 Grad schalten, Intervall 3 und dann für 3 Stunden köcheln lassen.

Zwischendurch mal die Klappe vom Spritzschutz öffnen und Dampf ablassen.

Ggf etwas Flüssigkeit nachgießen.

Foto von Doris Seelbach/Rezept Nr. 2

**2. Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach**

Auf Foto wurden 10 kg Rotkohl verarbeitet – in 30 Min. war der Rotkohl mit dem Schnitzelwerk klein geschnitten.

**Zutaten:**
1 kg Rotkohl
50 g Schweineschmalz
1 Stck. Zwiebeln
2 Stck. Aepfel
1 Essl. Zucker
2 Essl. Essig
1/4 Liter Wasser
1 Stck. Lobeerblatt
2 Stck. Nelken.

**Zubereitung:**
Rotkohl mit Schnitzelwerk schneiden.

Temperatur 140 Grad/Kochrührelement einsetzen. Im heissen Fett gewuerfelte Zwiebeln, Zucker und fein geschnittene Aepfel anduensten. Blaukraut zugeben und sofort Essig darueber giessen.

Temperatur etwas zurückstellen. 10 Min dünsten mit aufgesetztem Spritzschutz, bei Bedarf heisses Wasser zugeben. Salz, die Gewuerze im Teebeutel dazugeben, ca. 40 bis 50 Min. koecheln, gelegendlich umruehren und darauf achten das es nicht ansetzt.

Zum Schluss mit Salz, Zucker und Essig abschmecken. Wer moechte kann noch mit Zimt und Rotwein verfeinern.

Zur Info, in diesem Fall haben wir 10 kg auf einmal gekocht, daher wurde der Edelstahl-Einkocher verwendet.

Anschliessend habe ich, den Rotkohl in Glaesser abgefülllt und im Einkocher und Backofen eingekocht.