



CORNELIA POETTOS CRANBERRY-ROTKOHL

ZUTATEN:

1,5 kg Rotkohl	5 Nelken
1 Gemüsezwiebel	½ TL gemahlener Anis
20 g Gänseschmalz	1 Zimtstange
1 EL Rohrzucker	200 g Cranberrys
4 EL Aceto Balsamico	100 g schwarzes Johannisbeergelee
300 ml schwarzer Johannisbeersaft	Salz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel	
2 Lorbeerblätter	

ZUBEREITUNG:

1. Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen. Den Rotkohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Auf einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Mit 1 TL Salz mischen. Die Gemüsezwiebel schälen und in Streifen hobeln.
2. Gänseschmalz in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin anbraten. Rotkohl zugeben und zwei Minuten mitbraten. Rohrzucker und Aceto Balsamico untermischen. Schwarzen Johannisbeersaft zugießen.
3. Die kleine Zwiebel schälen. Lorbeerblätter mit Nelken hineinstecken. Die Gewürzzwiebel, Anis und Zimtstange hineinlegen. Mit einem Deckel verschließen. Bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten dünsten. Die Gewürzzwiebel entfernen.
4. Cranberrys in den Rotkohl geben und ca. drei Minuten mitkochen. Johannisbeergelee zugeben und mit Salz abschmecken.

