

Rotkohl mit schwarzem Johannisbeergelee

Zutaten für 4 Portionen

½	Rotkohl (ca. 1,5 kg)
½ EL	Salz
1 EL	Zucker
2 EL	Rotweinessig
50 ml	Rotwein
1	Apfel
200 g	weiße Zwiebeln
50 g	Gänseschmalz
100 ml	schwarzer Johannisbeersaft
1½ TL	schwarze Pfefferkörner
½ TL	Koriandersaat
3	Gewürznelken
4	Wacholderbeeren
½	Zimtstange (klein)
1½	Lorbeerblätter
1 EL	Speisestärke
½	Glas schwarzes Johannisbeergelee



Zubereitung

1. Am Vortag Rotkohl putzen, dann in feine Streifen schneiden oder in einer Küchenmaschine fein raspeln. Kohl mit Salz, Zucker, Essig und Rotwein in einer großen Schüssel gut durchkneten. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Äpfel und Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einem großen Topf in dem Gänseschmalz ohne Farbe dünsten. Rotkohl samt entstandener Flüssigkeit zugeben. Johannisbeersaft zugeben. Rotkohl mit Deckel 2 bis 2 1/2 Stunden köcheln lassen.
3. Gewürze in einen Teebeutel geben, verschließen und nach 1 Stunde Garzeit zum Rotkohl geben. Rotkohl abkühlen lassen und über Nacht kaltstellen
4. Am nächsten Tag Rotkohl bei milder Hitze aufkochen. Gewürzsäckchen entfernen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und den Rotkohl damit binden. Zuletzt das Johannisbeergelee zugeben und leicht erwärmen. Rotkohl zur Gans servieren.