



## Köstliche Begleiter zu Witwe Bolte`s Grillfleisch...

### Rotkohl

Als Beilage zur gegrillten Ente von Witwe Bolte darf Rotkohl nicht fehlen.  
Ein festlicher Genuss!

#### Zutaten für 8 Portionen:

- 100 g Schweineschmalz oder Entenfett
  - 1 Zwiebel oder 1 Schalotte
  - 1 Kopf Rotkohl
  - 5 Gewürznelken
  - 1 Lorbeerblatt
  - 5 Wacholderbeeren
  - 5 Pimentbeeren
  - 2 Äpfel (Boskop)
  - 200 ml Apfelessig
  - 200 ml Rotwein oder Hühnerfond
  - 4 TL Zucker
- In ein Gewürzsäckchen  
(Teefilter)

#### ZUBEREITUNG: (ca. 45 Minuten)

Das Schmalz in einem Kochtopf zergehen lassen. Die Zwiebel würfeln und andünsten. Den fein gehackten Rotkohl in den Topf geben und kurz mit anbraten, würzen mit Salz und Pfeffer. Den Rotwein (Hühnerfond), den Essig, den geraspelten Apfel, den Zucker und das Gewürzsäckchen dazugeben. Alles bei geschlossenem Deckel bissfest garen.

**Wir wünschen guten Appetit!**

WITWE BOLTE