Apfelrotkohl auf rheinische Art

1 gro?r Topf mit dickem Boden
1 kg Rotkohl
2 EL G?seschmalz
1 Zwiebel, gew?felt
1 Zwiebel, gespickt mit
5 Nelken
1/8 l Rotwein
4 EL Essig
2 Lorbeerbl?ter
8 Wachholderbeeren, zerdr?kt
Salz
Zucker
Pfeffer
4 EL Johannisbeergelee
2 Apfel, vorzugsweise Boskoop

Die ??ren Bl?ter und das Strunkende entfernen. Rotkohl vierteln und feinhobeln oder -schneiden. Im hei?n G?seschmalz Zwiebelw?fel hellgelb anschwitzen, Kohl zugeben. Bei mittlerer Hitze unter R?ren einige Minuten and?sten. Rotwein angie?n, Essig, Nelkenzwiebel, Lorbeerbl?ter, Wachholderbeeren zugeben. W?zen mit einer guten Prise Salz und Zucker. Umr?ren nicht vergessen und den Rotkohl bei milder Hitze zugedeckt ½ Stunde d?sten.

?fel sch?en, vierteln, entkernen, in grobe W?fel schneiden und mit Johannisbeergelee zum Kohl geben. Alles zusammen so lange bei sanfter Hitze im geschlossenen Topf d?sten, bis der Kohl gar ist.

Das dauert ca. 1 1/2 Stunden.

W?rend dieser Zeit den Rotkohl mehrmals durchheben und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken