



## Apfel-Rotkohl mit Esskastanien

1 mittleren	Rotkohl
1	säuerlichen Apfel
1	Zwiebel
0,25 Ltr	Rotwein
0,10 Ltr	Gemüsebrühe
3 EL	Apfelessig (evtl. mehr)
50g	Butter
	Salz & Pfeffer
	Etwas Rohrohrzucker, Muskat, Nelkenpulver
	Eventuell zum verfeinern Orange bzw. Kirschkonfitüre
1 Pck.	Esskastanien / Maroni

### *Zubereitung für ca. 3 Personen*

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl vierteln, den Strunk keilförmig herausschneiden und die Kohlviertel hobeln oder in feine Streifen schneiden.

Die gehackte Zwiebel in etwas Butterschmalz unter Rühren glasig dünsten.  
Den Rotkohl zufügen und bei milder Hitze ca. 10 Minuten mitdünsten.

Den Rotwein mit der Gemüsebrühe, dem Essig, Muskat, Nelkenpulver, Salz, Rohrzucker, der kleingeschnittene Apfel und Pfeffer hinzufügen, umrühren und zugedeckt bei milder Hitze ca. 40 Minuten leise schmoren lassen.

Zwischendurch immer wieder abschmecken bis die richtige, persönliche Geschmacksnuance erreicht ist. Mit Aromen nicht geizen, eventuell einige Orangenscheiben, Sternanis, Zimtstange etc. zugeben.

Dann die Kastanien zum Rotkohl geben, vorsichtig unterrühren und das Gericht zugedeckt bei milder Hitze ca. 20 Minuten fertig garen.

Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit (je nach Geschmack Rotwein oder Brühe) hinzufügen. Butter erst zum Schluss zugeben und nicht mehr mitkochen.