

# Blauer Krautzchohl

## Rotkohl oder Blaukraut nach einem Rezept der feinschmeckerischen "Welserin"

Den Rotkohl putzen, die äußeren, welken Blätter entfernen, den Kohl vierteln, die Strunkteile heraustrennen und den Kohl dann raspeln oder nudelig schneiden, mit dem Rotwein aufkochen und nach 15 Minuten die Preiselbeeren, das Johannisbeergelee und die Gewürze unterheben. Noch 45 Minuten zugedeckt auf milder Hitze weitergaren. Apfelmus und Sahne unterziehen und je nach Geschmack noch stärker würzen.

### **Zutaten für 6 Personen**

1 Kopf Rotkohl (ca. 1000g)  
1/8 l Rotwein  
4 EL Preiselbeeren  
4 EL Johannisbeergelee  
1 TL Zimtpulver  
1 TL gemahlener Ingwer  
4 zerstoßene Nelken  
2 Lorbeerblätter  
1 EL Zucker  
Salz Pfeffer  
6 EL Apfelmus  
6 EL süße Sahne

Kraut schmeckt wieder aufgewärmt fast noch besser als frisch.  
"Wovon man besonders schwärmt, wenn es wieder aufgewärmt."  
Wilhelm Busch

Primärquelle: Kochbuch der Philippine Welser  
Sekundärquelle: Wie man ein deutsches Mannsbild bei Kräften hält