

# ROTKOHL

mit BASIC® Produkten



## Rotkohl

ausreichend für 6 Portionen

500 g	Rotkohl, geschnitten
70 g	Zwiebeln
5 g	BASIC flavor Fettgeflügel
	Rapsöl
100 g	Rotwein
200 g	Apfelsaft
100 g	Cranberrysaft
10 g	Salz
50 g	Schmalz
5 g	BASIC dry hell

1. Rotkohl, Zwiebeln und BASIC flavor in etwas Rapsöl anschwitzen und mit Rotwein ablöschen.
2. Apfel- und Cranberrysaft hinzugeben und auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde köcheln lassen, gegebenenfalls Wasser hinzugeben.
3. Bei der gewünschten Bissfestigkeit des Rotkohls diesen vom Herd nehmen, Schmalz unterrühren und mit Salz abschmecken. Zum Schluss mit BASIC dry hell texturieren.