

Rotkohl aus dem Ofen

Zutaten (für 8 Personen):

- 2 kg Rotkohl
- 3 rote Zwiebeln
- 100 g Datteln
- 4 EL Butterschmalz
- 3 EL Preiselbeeren
- 300 ml frisch gepresster Orangensaft
- 400 ml Traubensaft
- 200 ml Balsamico
- 3 EL brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer

Rotkohl putzen, den Strunk entfernen und die Blätter fein schneiden. Zwiebeln schälen und klein würfeln, Datteln ebenfalls klein schneiden. Das Butterschmalz schmelzen.

Rotkohl und Zwiebeln in einer Kasserolle verteilen, Preiselbeeren, Datteln und Zucker darüber verteilen, Orangen-, Traubensaft und Essig angießen. Das geschmolzene Butterschmalz über allen Zutaten verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel aufsetzen und den Kohl 2 Stunden bei 160 Grad Umluft im Ofen garen. Nach 1 Stunde alles gut umrühren. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Sendung/Quelle: Markt

Sendetermin: 02.12.2024

Koch/Köchin: Ulf Ahrens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen