



## Rotkohl

ca. 14 750-ml-Gläser  
1/10 der Menge ergibt 3-4 Portionen

8000 g Rotkohl  
1000 g Zwiebeln  
2000 g Äpfel (nach Geschmack auch mehr)  
80 Nelken  
80 Pimentkörner  
4 TL Fenchelsaat  
4 TL Kümmelsaat  
400 g Zucker  
500 ml Rotweinessig  
150 g Salz  
800 ml Wasser  
150 g Schmalz

- Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, vierteln, den Strunk entfernen
- Am besten mit dem Schnitzelwerk der Küchenmaschine den Kohl fein schneiden
- Zwiebeln pellen und würfeln
- Nelken, Piment, Fenchel und Kümmel in einer Pfanne anrösten und fein mörsern

Schmalz in einem großen Topf (über 20 L) erhitzen. Zwiebeln darin andünsten, Rotkohl zugeben und auch andünsten. Evtl. schon ein wenig Wasser zugeben, damit der Kohl nicht anbrennt. Jetzt die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die Äpfel mit den gemörser-ten Gewürzen und dem Salz vermengen und unter den Kohl rühren. Zucker, Essig und restliches Wasser zugeben und den Kohl ca. 3 Stunden kochen.

Ich empfehle, den Kohl recht weich zu kochen. Ein Rest an Biss soll aber bleiben. Wenn man solche Mengen kocht, ist zum Haltbarmachen einwecken das Mittel der Wahl. 30 Minuten bei 90°.

Man kann das Wasser durch Rotwein oder ein Gemisch aus beidem ersetzen. Dann aber die Essigmenge ggf. etwas reduzieren.

Abgeschmeckt wird der Kohl mit Zucker, Salz und Essig.