



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW51 | 2019

## Rotkohl mit Walnüssen

### Zutaten

- 700 g Rotkohl
- 1 Zwiebel
- Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Zucker
- Apfelessig
- Apfelsaft
- Balsamico
- 1 Orange
- Walnüsse

### Zubereitung

Rotkohl putzen, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. In eine Große Schüssel geben. Orange in Scheiben schneiden und unter den Rotkohl mischen, mit 5 EL Apfelessig, und 5 EL Apfelsaft marinieren und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Über Nacht marinieren lassen.

Am nächsten Tag Rotkohl in den Topf geben. Zwiebel mit den Nelken spicken und hineingeben. Lorbeerblatt hineingeben (kann auch weggelassen werden). Aufkochen und weiter köcheln lassen. Walnüsse grob hacken. Wenn die Zwiebel weich und gar ist, herausnehmen. Mit Zucker (nicht zu wenig!), Salz und Balsamico nach Gusto abschmecken. Walnüsse zugeben unterheben. Fertig!