Rotkraut – klassisch mit Speck und Apfel

Zutaten je 1 kg geputzten Rotkohl ohne Strunk
1000 g Rotkohl
2 Lorbeerblätter
10 Nelken
3 TL Salz
2 EL Zucker
1-2 Äpfel (je nach Größe)
6-7 EL Essig 5% (Tafel- oder Branntweinessig)
500 ml Wasser
100 g fetter Speck (oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung
Den Rotkohl längs halbieren, den Strunk herausschneiden, beide Hälften wiederum längs in 4cm breite Blöcke schneiden und diese nachfolgend quer in maximal 5 mm breite Streifen zerkleinern.

In großem Topf oder großem, hohen Tiegel den in kleine Würfel geschnittenen Speck kross ausbraten. Für die vegane Variante Sonnenblumenöl erhitzen.

Rotkohl ins Fett geben und gleichmäßig 5 Minuten bei voller Hitze anbraten.

Äpfel in kleine Würfel schneiden, zum Rotkohl geben und zunächst mit 2 TL Salz, 1 EL Zucker, 4 EL Essig, 10 Nelken und 2 Lorbeerblättern würzen. Durchmischen und mit ½ l Wasser ablöschen.

Unter gelegentlichem Rühren ohne Deckel bissfest garen. Wasser nur wenn unbedingt nötig ersetzen. Am Ende soll kaum Flüssigkeit im Topf sein und der Kohl noch ordentlich Biss haben.

Während des Garens (ca. 15‘) die Geschmacksentwicklung der Würzung beobachten. Wenn es zu nelkenlastig wird oder zu sehr nach Lorbeer schmeckt, dann diese Gewürze herausnehmen. Sollte Nelkenaroma fehlen, mit einer Messerspitze gemahlene Nelken nachhelfen.
Zuletzt mit Salz, Zucker und Essig abschmecken, vom Feuer nehmen und die Gewürze heraussammeln.

Tipp: Um es sich einfacher mit den Nelken zu machen kann man diese in einem Teesieb oder Gewürzsäckchen mitkochen. Da jedoch im Rotkraut nur wenig Flüssigkeit die Aromen herauslösen kann, wird das Kraut weniger gut gewürzt. Freischwimmende Nelken geben ihr Aroma besser ab, stellen einen aber beim Heraussammeln auf die Geduldsprobe. Belässt man die Gewürze im fertigen Rotkraut, geben sie auch im kalten Rotkraut weiter Aroma ab, was irgendwann zu aufdringlich schmecken kann.

Hinweis zur Rotfärbung: Wie rot, blau oder eher violett das Kraut wird, hängt von dem Kohl-Ausgangsmaterial und der verwendeten Menge Essig ab. Wenn man eine schöne Rotfärbung mit viel Essig erzwingt, kann es bei bestimmten Kohlqualitäten/-sorten fast ungenießbar sauer werden.
Hier 2 ganz normale Farb-Varietäten: