Hallo,

weiter geht es in unsere Reihe "Festtagsessen und Feierliches vom Grill". Da gehört ja unweigerlich der Rotkohl als Beilage dazu. Wir zeigen euch heute wie ihr einen leckeren Rotkohl im Dutch Oven zubereiten könnt, was mit ein paar wenigen Handgriffen recht schnell erledigt ist. Dazu benötigt ihr nur einen Dutch Oven FT 4,5 (also einen DO für einen Inhalt von 4 Liter), ein paar Briketts und folgende Zutaten……

Für 4 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1500g Rotkohlkopf
- 300ml Rotwein
- 50g Butter
- 1 Zwiebel
- 80g Speckwürfel
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Gewürznelken
- 1 TL Zimt
- 1 EL Rohrzucker
- 2 EL Balsamico
- 1 Apfel (gewürfelt)
- Muskat, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zu Beginn entfernt ihr die äußeren Blätter des Rotkohls, schneidet den Strunk ab und schneidet den Rotkohl in kleine Stücke. Wer hier eine Küchenmaschine hat ist klar im Vorteil, denn die Maschine häckselt den Kohl in wenigen Sekunden gleichmäßig klein. Mit einem großen Küchenmesser geht es aber auch.

Jetzt geht es an die Zwiebel und den Apfel. Beides wird geschält und in Würfel geschnitten. Die Zwiebeln logischerweise in kleine und den Apfel in große Würfel.

Nun könnt ihr mit allen Zutaten nach draußen an den Dutch Oven. Hier lasst ihr jetzt 15 Kohlen durchglühen. Das reicht für euren 4,5 FT Dutch Oven. Die Briketts zündet ihr idealerweise in einem Anzündkamin an.

Ist die Kohle durchgeglüht, dann gebt ihr 6 Briketts unter den Durch Oven und könnt nach einigen Minuten die Zwiebeln und den Speck in der zerlaufenen Butter anbraten und mit dem Rotwein ablöschen.

Als nächstes gebt ihr den Rotkohl mit allen Zutaten und gewürzen dazu und lasst den Kohl ca. 45 Minuten köcheln. Zwischendurch immer mal umrühren und gucken, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist. Falls nicht, sollte man einfach einen Schuß Apfelsaft (falls vorhanden) oder Rotwein nachkippen

Nun kann der Rotkohl mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt werden, sollte aber noch weitere 30 Minuten weiter köcheln.

Nach guten 1¼ bis 1½ Stunden ist der Rotkohl fertig und kann wie unten abgebildet z.B. zu einem leckeren Wildscheinbraten serviert werden.

Wir hoffen, dass es euch gefallen hat und dass ihr es ausprobiert!

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked" oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr natürlich ebenfalls bei uns erwerben.

Sault & Peffer

Bergische Gewürzmanufaktur

BERGISCHE GRILL -2016- AKADEMIE

www.bergische-grillakademie.de