



# Rotkohl mit Birne

## Zutatenliste

Rotkohl  
1 Zwiebel  
4 EL Butter  
ca. 1/8 l Rotwein  
¼ l Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt  
1 Kartoffel  
4 Birnen  
2 EL Rohrohrzucker  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Majoran  
1 Prise Nelkenpulver

## Zubereitung

Den Kohl waschen, putzen und ohne die dicken Blattrippen in Streifen schneiden. Die Zwiebel würfeln und 2 EL Butter bei schwacher Hitze glasig dünsten. Den Kohl hinzufügen und 15 Minuten mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen. Die Gemüsebrühe dazu geben, die Kartoffel schälen und dazu reiben. Eine geschälte, entkernte Birne und das Lorbeerblatt zum Rotkohl geben und diesen bei schwacher Hitze ca. 1 ¼ Std. zugedeckt garen.

In der Zwischenzeit die anderen Birnen schälen, halbieren, entkernen, in 1 cm dicke Schnitze schneiden. In 2 EL Butter in einem anderen Topf bei mittlerer Hitze halbgar schmoren. Mit 2 EL Rohrohrzucker bestreuen, fertig garen. Den Kohl mit Salz, Pfeffer, Majoran und Nelkenpulver abschmecken. Vor dem Servieren die Birnen darauf verteilen.

Guten Appetit!