

Jessi's PilotenHonig-Rotkohl Rezept

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

1 Glas	Rotkohl
3-4 Esslöffel	Original „PilotenHonig“
1	Apfel (süßliche Sorte)
1 mittelgroße	Rote Zwiebel
50 g	Butter
ca. 150 ml	Naturtrüber Apfelsaft
1 Teelöffel	Zimt
4-6	Gewürz-Nelken
eine Prise	Salz

PilotenHonig
Honig von fleißigen Bienen



PilotenHonig.de

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Apfel in kleine Würfel schneiden.

25 g Butter in einem Topf zerlaufen lassen, die Zwiebeln leicht glasig dünsten, dann die Apfelwürfel hinzugeben und mit dem Salz, dem Zimt und den Nelken zusammen mit 2-3 Esslöffeln original „Pilotenhonig“ ankaramellisieren.

Anschließend mit einem ordentlichen Schluck naturtrübem Apfelsaft ablöschen.

Nun den Rotkohl hinzufügen, alles gut verrühren und 5 Minuten aufkochen lassen.

Die restlichen 25g Butter auf den Rotkohl legen und nochmal 1 Esslöffel original „Pilotenhonig“ darüber verlaufen lassen. Einen Deckel leicht angekippt auf den Topf legen und bei kleiner Temperatur gut 2 Stunden ziehen lassen.

Zwischendurch immer mal wieder umrühren und bei Bedarf nochmals einen kleinen Schluck naturtrüben Apfelsaft untergeben damit der Rotkohl nicht anbrennen kann.

Wenn nach ca. 2 Stunden der Saft so gut wie verkocht ist, ist der PilotenHonig-Rotkohl fertig.

Er passt hervorragend zum Braten oder Geflügel.

Guten Appetit

Kleiner Tipp:

Wenn euch der Piloten-Rotkohl zu süß geworden ist, die Süße einfach mit ein paar Spritzern Zitronensaft neutralisieren.