

Orangenrotkohl

Zutaten für 4 Personen

500	g	Rotkohl	Rotkohl putzen, den Strunk entfernen. Rotkohl quer zu den Blattrippen in sehr feine streifen hobeln
3	EL	Weissweinessig	
½	TL	Salz	
2	EL	Zucker	
1		Zimtstange	
2		Sternanis	
½	TL	Nelken, gemahlen	
½	TL	Kardamom, gemahlen	Rotkohl in einer Schüssel mit Essig, Salz, Zucker, Zimtstange, Sternanis, Nelken und Kardamom mischen. Kurz durchkneten, 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
2		Orangen	Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass die weisse Haut vollständig entfernt wird. Die Filets aus den Trennhäuten schneiden und zum Kohl geben. Reste auspressen, Saft ebenfalls zum Kohl geben.
125	g	Zwiebeln, rot	Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden
2	EL	Öl	Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig andünsten. Kohl dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten sanft garen, dabei öfter umrühren. Zimtstange und Sternanis entfernen.
2	EL	Honig	Honig unterrühren
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Den Kohl mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken, falls nötig, noch etwas Zucker und/oder Essig untermischen.
		Tipp	Der Rotkohl kann am Vortag zubereitet , und über Nacht kühl gestellt werden. Zum Servieren den Kohl dann bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten unter Rühren erwärmen.