



# Kochen mit allen Sinnen - Kochschule Bernau !

AHKO Einrichtungen GmbH  
Schwanebecker Chaussee 12  
16321 Bernau bei Berlin

&

Gasthaus Leiterwagen  
An der Stadtmauer 15  
16321 Bernau bei Berlin

## Gans oder Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

### Apfelrotkohl

---

#### Das brauchen Sie:

Rotkohl 2 Kg  
Speiseessig (5%) 50 ml  
Zucker 100 g  
Schmalz ( Schwein oder Gans ) 100 g  
Äpfel 2 Stück  
Nelken 8 Stück  
Piment 4 Stück  
Lorbeerblatt 1 Stück  
Zimt gemahlen 1 Messerspitze

#### Tip:

Die angegebenen Mengen vor allem für Zucker und Essig, sind nur Richtwerte, bitte nach eigenem Geschmack verwenden.

#### Mögliche Abwandlungen:

mit Ananasfond und Stücken ( Dose )  
mit Preiselbeermarmelade  
(erst kurz vor Ende der Garzeit hinzugeben)  
mit Pflaumenmus  
(erst kurz vor Ende der Garzeit hinzugeben)

#### Zubereitung:

1. Rotkohl putzen, äußere Blätter entfernen, vierteln und Strunk ausschneiden. Rotkohl in feine Streifen schneiden. Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in feine Stücke schneiden.
2. Schmalz in einem Topf erhitzen, dann Rotkohl und Apfel dazu geben, unter ständigem Rühren anschwitzen bis der Rotkohl glasig ist.
3. Gewürze in einem Teeei oder Gewürzsäckchen hinzugeben  
Essig; Salz, Zucker und etwas Wasser in den Topf geben und bei milder Hitze ca.45 min gar kochen.
4. Rotkohl noch einmal abschmecken.

Die angegebenen Mengen beziehen sich immer auf 4 Personen !