



## REZEPT DER WOCHE

# Rotkohl mit Kartoffel-Pastinaken-Püree

### Zutaten

1 Rotkohl  
1 Apfel  
2 Zwiebeln  
2 EL Zucker  
2 EL Apfelessig (oder anderer Essig)  
2 Lorbeerblätter  
5 ganze Nelken oder ½ TL gemahlene Nelken  
50 ml Rotwein oder roten Traubensaft  
50g Butter oder Margarine  
Pfeffer, Salz

800g Kartoffeln  
2-3 Pastinaken  
(Hafer-) Milch  
1 EL Butter oder Margarine

3 große Zwiebeln  
Öl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

#### **Rotkohl:**

Den Rotkohl mit einem großen Messer vierteln und den Strunk herausschneiden. Anschließend in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Apfel und Zwiebeln fein würfeln. In einen großen Topf 50g Butter geben und die Apfelstücke und Zwiebelstücke zusammen mit 2 EL Zucker anschwitzen. Den fein geschnittenen Rotkohl hinzugeben und sofort mit Essig ablöschen, damit der Rotkohl seine Farbe behält. Anschließend den Rotkohl mit Wasser aufgießen. Lorbeerblätter hinzufügen und mit Nelken, Pfeffer und Salz würzen. Mit geschlossenem Deckel etwa 45 Minuten kochen und gelegentlich umrühren. Sollte der Rotkohl nach dieser Zeit noch nicht weich genug sein, dann die Kochzeit noch etwas verlängern.

#### **Kartoffel-Pastinaken-Püree:**

Die Kartoffeln und Pastinaken schälen und in Salzwasser garen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. 1 EL Butter oder Margarine hinzugeben sowie etwas Milch (Menge je nach gewünschter Konsistenz) und mit Salz abschmecken.

#### **Zwiebelringe:**

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in Öl in einer Pfanne rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kartoffel-Pastinaken-Püree zusammen mit dem Rotkohl und den Zwiebelringen auf einem Teller anrichten und servieren. Guten Appetit!