Apfel-Rotkraut und Kartoffelsalat

90–120 Min

Zubereitung

1 Für das Apfel-Rokraut:
Die gewürfelte Zwiebel in etwas Öl andünsten. Anschließend den Rotkohl hinzufügen und mit Apfelsaft ablöschen.

2 Den Apfel reiben und zum Kohl geben. Ganze Nelken, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren sowie Zucker, Rohrzucker, Honig, Zuckerrübensirup und Essig hinzufügen.

3 Bei mittlerer Hitze etwa 45–60 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Kotányi Meersalz und Kotányi Pfeffer abschmecken. Die Mengen je nach Größe des Kohls anpassen.

TIPP: Kühlen – am nächsten Tag schmeckt es noch besser!

4 Für den Kartoffelsalat:
Kartoffeln kochen (20–25 Minuten), noch warm schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln.

5 Marinade zubereiten:
Brühe/Rindsuppe erhitzen, mit Essig, Zucker, Senf und Zwiebeln kurz köcheln lassen (warme Variante)

6 Kartoffeln warm marinieren, vorsichtig mischen, ggf. etwas zerdrücken für Bindung.
Durchziehen lassen (20 Minuten bis mehrere Stunden).

TIPP: Mit Schnittlauch garnieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Kopf	Rotkraut (Blaukraut), in Streifen geschnitten
3	Boskoop Apfel, rot
200 g	Apfel gerieben
3 EL	Honig
6	Nelken ganz
3	Lorbeerblätter ganz
Etwas	Zuckerrübensirup
150 g	Rohrzucker
1 TL	Wacholderbeeren ganz
100 ml	Essig
	Meersalz jodiert fein
	Pfeffer schwarz gemahlen
1	Zwiebel (gewürfelt)
	Apfelsaft

Für den Kartoffelsalat

600 g	Festkochende Kartoffeln
	Zwiebel, weiß
	Essig (Weißwein-, Apfel- oder neutraler Essig)
	Öl (meist Sonnenblumenöl)
	Senf, bevorzugt Estragonsenf
	Speisesalz jodiert
	Pfeffer schwarz gemahlen
	Zucker
	Wasser, Gemüsebrühe oder Rindsuppe (150–250 ml)
	Schnittlauch oder

Petersilie