



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Quittenrotkohl

Für 4 Personen:

1 kg Rotkohl
250 ml Orangensaft
200 g Gewürzquittenmus
200 g Gänseschmalz
200 g Schalotten
80 g Zucker
1 TL Meersalz
1 TL Wacholder
1 Msp Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Zimtstange

- Den Rotkohl fein hobeln und sofort mit Orangensaft vermengen.
- Schalotten im Gänseschmalz dünsten
- Gewürzquittenmus, Zucker, Salz, Wacholder, Pfeffer, Lorbeerblatt und Zimtstange mit dem Rotkohl langsam etwa 1 Stunde garen lassen.
- Tipp: lässt sich gut aufwärmen.