Klassischer Rotkohl

Zutaten

- 1,5 kg Rotkohl (ca. 1-2 Kopf)
- Apfelsaft nach Bedarf
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Zucker
- 2 EL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Nelken
- Einige Pimentkörner
- Wasser nach Bedarf
- Vegane Butter
- Speisestärke zum Abbinden

Zubereitung

1. **Rotkohl vorbereiten:** Die äußeren Blätter entfernen. Den Rotkohl vierteln und den Strunk keilförmig herausschneiden. Anschließend in ca. 3–5 mm breite Streifen schneiden oder hobeln.

2. **Rotkohl Würzen:** Salz und Zucker hinzufügen. Gewürze in ein Teesieb oder einen Gewürzbeutel geben und zum Rotkohl hinzufügen. Zwiebel im Ganzen hinzufügen und später entfernen.

3. **Kochen:** Bei mittlerer bis niedriger Hitze köcheln lassen, bis der Rotkohl die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Bei Bedarf etwas Wasser oder Apfelsaft nachgießen.

4. **Fertigstellen:** Gewürzsieb und Zwiebel entfernen. Bei Bedarf mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke abbinden.

5. **Verfeinern:** Zum Schluss etwas vegane Butter unterrühren, bis der Rotkohl schön glänzt. Noch einmal abschmecken.