



## Johannisbeer-Rotkraut (vegan)

### Zutaten

- 1,2 kg Rotkohl, frisch
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 2 TL Zucker
- 3 EL Rotweinessig
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelke(n)
- 125 ml Johannisbeersaft
- 2 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 30 g Johannisbeergelee
- etwas Zimt
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Rotkohl putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Die Zwiebelwürfel kurz darin anschwitzen, die Rotkohlstreifen zugeben und kurz mitdünsten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren.
2. Rotweinessig zugießen. Lorbeerblatt mit Nelken spicken oder in einen Teebeutel geben. Johannisbeersaft zugießen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Gemüse Bouillon zugeben. Zum Kochen bringen und abgedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 45 Min. schmoren.
3. Den gegarten Kohl mit Johannisbeergelee und Zimt verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt mit den Nelken entfernen. Das Rotkraut schmeckt zum Linsen-Braten mit Nüssen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	95 kcal
Fett	2 g
Protein	3 g

🕒 60 Minuten

⊕ 6 Portionen