

Rotkohl-Auflauf

Für 4 Portionen

800 g Rotkohl, frisch	100 ml Apfelessig	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer	1 Zwiebel	2 Äpfel
50 ml Olivenöl	100 ml Rotwein	50 ml Orangensaft
2 TL Lebkuchengewürz	150 ml Soja-Kochcrème	800 g Kartoffeln, vorw. festk.
Muskatnuss	3 EL Haselnusskerne	3 EL Paniermehl
1 EL Hefeflocken		

Den Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln, den Strunk dabei herausschneiden. Den Kohl in einer großen Schüssel mit 45 ml Apfelessig, 1 Prise Zucker und 1 TL Salz vermischen und 2 Minuten kräftig mit den Händen durchkneten. 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein würfeln.

In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Rotkohl dazugeben und einige Minuten mit anbraten, dabei immer wieder umrühren. Restlichen Essig, Rotwein, Orangensaft sowie 300 ml Wasser dazugeben und mit Lebkuchengewürz würzen. Die Apfelwürfel unterröhren und alles auf kleiner Stufe 1 Stunde abgedeckt köcheln lassen. Bei Bedarf zwischendurch noch etwas Wasser nachgießen.

Am Ende der Kochzeit 100 ml Sojasahne unterröhren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während der Rotkohl köchelt, die Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Abgießen, dabei 50 ml Kochwasser auffangen, und die Kartoffeln mit dem Wasser, der restlichen Sojasahne sowie dem restlichen Olivenöl grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rotkohl gleichmäßig in eine Auflaufform geben. Den Kartoffelstampf darüber verteilen. Haselnüsse, Paniermehl und Hefeflocken vermischen und über den Auflauf streuen. Für 20 Minuten im Ofen goldbraun backen.

NN am 03. Dezember 2025