

# LIEBLINGSREZEPT

## Kirsch - Rotkohl mit Haselnuss - Spätzle



### Zutaten

- 1 Rotkohl, ca. 1 kg
- Salz
- 3-4 EL Himbeer- oder Rotweinessig
- 1 Glas Sauerkirschen, (280g)  
z.B. v. nur puur
- 1 große rote Zwiebel, ca. 175 g
- 1 gelbe Zwiebel
- 4-5 Nelken
- 2 EL b\*Rapsöl
- 200 ml Rotwein, halbtrocken
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Zucker
- 2-3 EL Kirschkonfitüre
- 250 g Spätzle
- 50-60 g Butter
- 40 g b\*Haselnusskerne, gemahlen

### Zubereitung

Den Rotkohl putzen und vierteln. Den Strunk entfernen und die Viertel in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. In eine Schüssel geben, leicht salzen, mit dem Essig mischen, kurz durchkneten und zur Seite stellen.

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Die rote Zwiebel fein würfeln. Die gelbe Zwiebel pellen und mit den Nelken spicken.

Das Öl in einem breiten Schmortopf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit dem aufgefangenen Saft und dem Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten bei starker Hitze einkochen lassen. Den Rotkohl, Kirschen, die gespickte Zwiebel und das Lorbeerblatt zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und den Rotkohl mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 30-40 Minuten garen. Die Konfitüre zugeben und für weitere 10 Minuten offen köcheln lassen. Evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spätzle nach Packungsanweisung garen. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und die Haselnüsse darin goldbraun anrösten, dabei leicht salzen. Spätzle zugeben, in der Pfanne schwenken, damit alles gut vermischt wird und die Nudeln knusprig anbraten.

Den Rotkohl zusammen mit den Spätzlen servieren.



Weitere Rezepte in unserem  
Kochbuch auf  
[bioladen.de/rezepte](http://bioladen.de/rezepte)