

# Dein Gemüsebox-Rezept

## Oma Trudis Apfelrotkohl mit Kartoffelrösti

### Zutaten für 2 Personen

#### Apfelrotkohl:

- 1 Stk Kleiner Rotkohlkopf
- 1 Stk Apfel
- 1 Stk Schalotte
- 1 EL Butter
- 1 Schuss Essig

#### Gewürze:

- 2 Stk Gewürznelken
- 1 Stk Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer

#### Kartoffelrösti:

- 500g Kartoffeln
- 1 Stk Schalotte
- 2 EL Mehl

#### Gewürze:

- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Öl, geschmacksneutral

### Zubereitung

#### Apfelrotkohl:

- Rotkohl fein hobeln oder sehr fein schneiden, Schalotte schälen und fein hacken. Apfel entkernen und würfeln.
- Zwiebel in Butter anschwitzen, Rotkohl zugeben und ca. 5 Minuten unter Rühren dünsten. Dann einen kleinen Schuss Essig hinzugeben, um die Farbe zu erhalten.
- Äpfel und Gewürze begeben, salzen und pfeffern, nach Bedarf mit Wasser aufgießen und zugedeckt ca. 30 Minuten garen.
- **Tipp:** Rotkohl schmeckt aufgewärmt meist noch besser, daher kannst Du auch mehr zubereiten und ganz einfach im Kühlschrank aufheben.

#### Kartoffelrösti:

- Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Schalotte schälen und fein würfeln.
- Die Kartoffeln grob reiben und auf ein Handtuch geben. Kräftig auswringen, damit sie schön trocken werden.
- Die ausgedrückten Kartoffeln zusammen mit der Schalotte in eine Schüssel geben. Alles gut salzen und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Bindung zwei Esslöffel Mehl unterrühren.
- Bei mittlerer Hitze die Rösti in einer Pfanne mit reichlich Öl von beiden Seiten aushacken, bis sie goldgelb sind. Die Rösti kurz auf ein Küchentuch legen, damit etwas von dem Fett aufgesaugt wird.
- Zusammen mit dem Apfelrotkohl servieren. Dazu schmeckt unser Oregano Zwiebel Pesto. Guten Appetit!