

# Rotkohlgemüse mit Rotwein

## Zutaten

- 50 g durchwachsener Speck (oder vegetarisch: Räuchertofu)
- 1 kleiner Kopf Rotkohl
- 200 ml. Rotwein
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter oder Pflanzenfett
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Rotkohl längs vierteln, den Strunk herausschneiden. Kohlviertel in feine Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen.

Den Speck / Tofu fein würfeln. Mit der Butter in einen Topf geben und bei sanfter Hitze auslassen. Die knusprig gebratenen Grieben herausnehmen und beiseite stellen.

1 Zwiebel fein hacken, in das ausgelassene Fett geben und glasig dünsten.

Den geschnittenen Rotkohl einrühren, kräftig salzen und pfeffern, das Lorbeerblatt und 1 Prise Zucker würzen. Den Rotwein angießen und zugedeckt 30 Minuten garen. Wenn nötig, noch etwas Rotwein nachgießen. Zum Schluss mit den knusprigen Grieben / dem Tofu bestreuen.

Sehr gut als Beilage zu Wild oder einfach mit Kartoffeln oder Polenta.

(Uta. Nach: Die echte italienische Küche; GU)