



## Samtiger Vanille-Rotkohl



### Zutaten für ca. 15 Portionen

(aufgewärmter Rotkohl schmeckt nochmal besser, er passt gerade an Weihnachten zu vielen Gerichten, deshalb lieber mehr, als zu wenig zubereiten)

- 500 ml Rotwein
- 200 ml Portwein
- 100 ml Cassislikör
- 300 ml Orangensaft
- 100 ml Rotweinessig,
- 1 Vanilleschote (aufschneiden)
- Nelken, Wacholderbeeren
- 1/2 Zimtstange
- Lorbeerblätter
- 3 kl. Köpfe Rotkohl
- 2-3 Ei Sojasauce

Sabine Lippertz  
Hasenbergstraße 5  
53902 Bad Münstereifel  
c./o.Lebenshof Auenland

<http://enjoyplants.de>  
<http://www.twitch.tv/enjoyplants>  
<https://twitter.com/EnjoyPlants.de>  
<https://www.facebook.com/Enjoy-Plants>

Copyright @ All Rights Reserved



Die verschiedenen Flüssigkeiten miteinander vermengen, die Gewürze in einen Beutel und damit in die Mischung geben, für drei Tage durchziehen lassen.

Rotkohl putzen und in möglichst feine Streifen schneiden

Zwei rote Zwiebeln in feine Streifen schneiden

100 g Kokosöl und etwa 100 g Kokosblüten Zucker in einen hinreichend großen Topf gegeben, Zucker karamellisieren.

Die Zwiebeln zum karamellisierten Zucker geben, ein wenig anschmoren, Rotkohl zugeben und vermengen, 200 g veganes Schmalz dazu geben, sowie die Marinade ohne die Gewürze. Alles für etwa 4 Stunden bei kleiner Hitze schmoren.

Mit etwas Meersalz abschmecken und 2-3 Tage durchziehen lassen. Gut geeignet dafür sind Einmachgläser.

<p>Sabine Lippertz Hasenbergstraße 5 53902 Bad Münstereifel c./o.Lebenshof Auenland</p>	<p><a href="http://enjoyplants.de">http://enjoyplants.de</a> <a href="http://www.twitch.tv/enjoyplants">http://www.twitch.tv/enjoyplants</a> <a href="https://twitter.com/EnjoyPlants.de">https://twitter.com/EnjoyPlants.de</a> <a href="https://www.facebook.com/Enjoy-Plants">https://www.facebook.com/Enjoy-Plants</a></p>	<p>Copyright @ All Rights Reserved</p>
---	--	--