Apfel Rotkraut

2 Äpfel, ruhig etwas saurer
1 Rotkohl (gut 1 kg)
1 Zwiebel
1 EL Schmalz
Pfeffer aus der Mühle
Salz
1 Pise Zucker
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
200ml Geflügelfond oder -brühe

1 Rotkohl putzen, vierteln, waschen und ohne den Strunk hobeln. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

2 Den Schmalz in einem ausreichend grossen Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Rotkohl samt Gewürzen dazugeben, die Hälfte der Brühe dazu und kräftig umrühren. Zudecken und ca. 45 Minuten leise köcheln lassen.

3 Die geschälten und enkernten Äpfel in Scheiben schneiden und unter das Rotkraut geben. Nochmal ca. 30. Minuten köcheln lassen.

4 Gelgentlich die Konsistenz der Äpfel prüfen. Sobald diese weich genug sind das Ganze in eine Schüssel umfüllen und nach Möglichkeit Lorbeer und Nelken entfernen. Sofort servieren.