

# HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept  
aus dem Bienengarten



## Apfel-Honig-Rotkohl

### Zutaten für 4 Personen:

1	Rotkohlkopf, mittelgroß
1/2 l	Wasser
1/2 l	Apfelsaft
250 g	Apfelmus
3 EL	Honig
	Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt

*In der kalten Jahreszeit  
ist Rotkohl beinahe ein  
Muss! Passt zu Fleisch,  
Wild oder einfach zu  
Knödeln.*



### Zubereitung:

- 1.** Den Rotkohl in feine Streifen hobeln. In einem großen Topf mit Wasser und Apfelsaft aufkochen und köcheln lassen.
- 2.** Wenn alles schon etwas weich gekocht ist, Salz, Pfeffer und Apfelmus dazugeben. Das Lorbeerblatt ist kein Muss, gibt aber eine tolle Würze. Wer es mag, jetzt dazugeben und weiterköcheln lassen.
- 3.** Jetzt kommt der Honig dazu. Alles so lang weiter köcheln, bis der Rotkohl die gewünschte Garstufe erreicht hat. Die meisten essen ihn weich, manch einer mag noch etwas Biss.