



Restaurant  
Natur erleben & genießen  
Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig  
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Quittenrotkohl

Für 4 Personen:

1 kg Rotkohl  
250 ml Orangensaft  
200 g Gewürzquittenmus  
200 g Gänseschmalz  
200 g Schalotten  
80 g Zucker  
1 TL Meersalz  
1 TL Wacholder  
1 Msp Pfeffer  
1 Lorbeerblatt  
1 Zimtstange

- Den Rotkohl fein hobeln und sofort mit Orangensaft vermengen.
- Schalotten im Gänseschmalz dünsten
- Gewürzquittenmus, Zucker, Salz, Wacholder, Pfeffer, Lorbeerblatt und Zimtstange mit dem Rotkohl langsam etwa 1 Stunde garen lassen.
- Tipp: lässt sich gut aufwärmen.