

Rotkraut



Rezept für ca. 6 - 8 Portionen

Zutaten

- 1 kg Rotkabis / Rotkraut
- 1 Zwiebeln
- 1 Äpfel
- 25 g Butter
- 4 EL Balsamicoessig
- 4 dl Rotwein (kräftig)
- 4 EL Johannisbeergelee
- 1 TL Zucker
- 1 Würfel Bouillon
- 1/2 Zimtstängel
- 4 Wacholderbeeren
- Nelkenpulver
- Salz, Pfeffer

Vorbereiten

- Den Rotkabis vierteln, die groben Strunkteile herausschneiden und anschliessend das Gemüse fein schneiden oder hobeln.
- Die Zwiebel fein hacken.
- Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen schneiden.

Zubereiten

- In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen und die fein gehackten Zwiebeln und die geschnittenen Äpfel andünsten.
- Den gehobelten Rotkabis dazugeben und unter stetem Wenden 6-8 Minuten mitdünsten.
- Mit 4 EL Balsamicoessig und 4 dl Rotwein ablöschen.
- 4 EL Johannisbeergelee, 1 TL Zucker, 1 Bouillonwürfel, eine halbe Zimtstange, 4 Wacholderbeeren und 1 Prisen Nelkenpulver dazugeben.
- Zuerst alles etwa 15 Minuten zugedeckt, und dann bei leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer ca. 2 Stunden garen lassen.
- Achtung: Regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig noch etwas Wein oder Bouillon nachgiessen.
- Am Schluss mit Salz und Pfeffer nach belieben abschmecken.