Rotkraut

Beilage zu Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

800 g	**Rotkabis / Rotkraut**
1	**Apfel**
4 dl	**Rotwein (kräftig)**
1	**Zwiebel**
100 g	**Kochspeck**
2 EL	**Balsamicoessig**
	Butter
4 EL	**Johannisbeergelee**
30 g	**Himbeersirup**
1	**Würfel Bouillon**
1/2	**Zimtstängel**
4	**Wacholderbeeren**
	Nelkenpulver
	Salz, Pfeffer

Vorbereiten

a Den Rotkabis vierteln, die groben Strunkteile herausschneiden und anschliessend das Gemüse fein schneiden oder hobeln.
b Den Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen. schneiden.
c Kabis und Äpfel zusammen mit 4 dl Rotwein vermischen und etwa 2 - 3 Stunden ziehen lassen.
d 1 Zwiebel rüsten und fein hacken.
e 100 g Kochspeck in dünne Streifen schneiden.

Zubereiten

f In einer grossen Pfanne wenig Butter erwärmen und die fein gehackten Zwiebeln und Speckstreifen andämpfen.
g Eingelegter Rotkabis mit Apfel und Rotwein dazugeben und unter stetem Wenden gut andünsten.
h 2 Esslöffel Balsamico-Essig dazugeben.
i Restlichen Wein aus dem eingelegten Kabis dazugeben.
j 4 EL Johannisbeergelee, 30 g Himbeersirup, 1 Bouillonwürfel, eine halbe Zimtstange, 4 Wacholderbeeren und 1 Prise Nelkenpulver dazugeben.
j Zuerst alles etwa 15 Minuten zugedeckt, und dann bei leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer ca. 2 Stunden garen lassen.
k Achtung: Regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig noch etwas Wein oder Bouillon nachgiessen.
l Am Schluss mit Salz und Pfeffer nach belieben abschmecken.