ROTKRAUT

Rezept von Marianne Ganger

ZUTATEN für 4 Portionen:

- ca. 1 kg Rotkraut in 3-5 mm breite Streifen geschnitten
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL brauner Zucker
- 1 große Zwiebel rot (fein würfeln)
- 2 säuerliche Äpfel (Boskop) geschält, fein gewürfelt
- 4 EL Preiselbeermarmelade
- 4 EL Rotweinessig oder Apfelessig
- 200ml Traubensaft rot oder Rotwein
- 250 ml kräftige Gemüsebrühe
- 1 Teesäckchen (1 Lorbeerblatt, 4 Gewürznelken,1 Zimtstange, 5 Wacholderbeeren)
- 1 Prise Muskatnuss gerieben
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Butterschmalz (oder Öl) in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln und den Zucker dazugeben und kurz anschwitzen, bis der Zucker leicht karamellisiert.

Das geschnittene Rotkraut und die Apfelstücke hinzufügen und unter Rühren anbraten.

Mit dem Essig und dem Rotwein (oder Traubensaft) ablöschen. Das Wasser, die Lorbeerblätter, die Nelken und eine Prise Salz hinzufügen.

Bei mittlerer bis kleiner Hitze ca. 45 Minuten weich dünsten. Zwischendurch immer wieder umrühren – zum Schluss abschmecken.

INTERN