

Rotkraut/Blaukraut

Zutaten für ca. 6 Portionen:

1 Kopf	Rotkraut (ca. 800-1000 g)		Schmalz oder Butter
je 1	Apfel, Zwiebel	1	Orange
30 g	Zucker	½	Zitrone
je 50 ml	Rotwein, Portwein		Salz, Pfeffer, Honig
ca. 250 ml	Gemüsefond	80 g	Preiselbeeren
2 El	Essig	evtl.	kleine Kartoffel
Gewürzbeutel: ½ Zimtstange, 2-3 Nelke, einige Pfefferkörner und Wacholderbeeren, 1-2 Lorbeerblätter			

Vorbereitung:

- Rotkraut putzen, Strunk entfernen und in Streifen hobeln oder schneiden.
- Apfel fein reiben.
- Zwiebel fein würfeln.
- Orange und Zitrone auspressen.
- Gewürzbeutel vorbereiten.

Zubereitung:

1. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen und mit Rotwein, Portwein, Essig und Gemüsefond ablöschen.
2. 1 El Schmalz oder Butter zufügen, Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
3. Zwiebeln und Apfel zugeben, mit Salz, Pfeffer und wenig Honig würzen.
4. Rotkraut, Zitronen-, Orangensaft, Preiselbeeren und den Gewürzbeutel zufügen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 1 Stunde garen.
Das Rotkraut sollte weich sein, jedoch noch leichten Biss haben.
5. Dabei öfters umrühren und die Flüssigkeitsmenge überprüfen.
6. Falls nötig, nachwürzen.
7. Evtl. zur Bindung eine geriebene rohe Kartoffel unterheben und das Kraut noch mal aufkochen.

Die Flüssigkeitszugabe richtet sich nach der Schnittgröße und der Qualität bzw. der Frische vom Kraut!