

Rotkraut/Blaukraut

Zutaten für ca. 6 Portionen:

1 Kopf Rotkraut (etwa 800 bis 1000 g)	1-2 El Schmalz oder Butter
1 mittelgroßer Apfel	1 Orange
1 mittelgroße Zwiebel	½ Zitrone
30 g Zucker	Salz, Pfeffer, Honig
je 50 g Rotwein, Portwein	80 g Preiselbeeren
ca. ¼ l Gemüsebrühe	evtl. 1 kleine Kartoffel
2 El Essig	
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 Gemüsebrühe ablöschen.
2. 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 abgedeckt etwa 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 zugeben und das Kraut noch mal aufkochen.

Die Flüssigkeitszugabe richtet sich nach der Schnittgröße und der Qualität bzw. wie frisch das Kraut ist.