

Rotkraut



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rotkohl / Rotkraut / Blaukraut	1 Stk.
Preiselbeeren	1 Esslöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Schweineschmalz	2 Esslöffel
Feinkristallzucker	2 Esslöffel
Äpfel / Apfel	2 Stk.
Essig	Etwas / nach Bedarf
Rotwein	½ Liter
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 1 mittlerer Rotkrautkopf
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Schmalz
- 2 EL Kristallzucker
- 2 kleine säuerliche Äpfel
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 Spritzer Essig
- ½ l Rotwein
- Salz, Pfeffer

Vom Rotkraut die äußeren Blätter entfernen, vierteln und fein hobeln oder dünn nudelig schneiden.

Geschälte Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

Schmalz bei mittlerer Hitze zerlassen, Zucker dazugeben und karamellisieren (bis der Zucker braun ist) lassen.

Zwiebeln dazugeben (Vorsicht es spritzt sehr) und gut anrösten. Kraut, Salz und Pfeffer hinzugeben umrühren und anschwitzen lassen. Mit einem Spritzer Essig ablöschen und Rotwein aufgießen.

Zugedeckt fast weich kochen.

Äpfel schälen, grob raspeln, mit dem Preiselbeeren zum Kraut geben und fertig garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2113-Rotkraut.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at