

Renate Schmidt: Blaukraut / Rotkohl

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/renate-schmidt-blaukraut

Zutaten:

- ca. 750g Blaukraut/Rotkohl
- 50g Gänse-oder Schweineschmalz
- 2 säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
- Preiselbeeren nach Geschmack
- 1 Lorbeerblatt
- 5-10 Nelken nach Geschmack
- 1 EL rote Pfefferkörner
- 1 Glas trockener Rotwein
- 2-3 EL Aceto Balsamico
- 1-2 EL Rotwein-Essig
- 2 Brühwürfel
- Zucker nach Geschmack
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

Vom Kohl die äußeren, unansehnlichen Blätter entfernen, den Kopf achteln und in dünne Streifen schneiden oder hobeln.

Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Die Kohlstreifen darin unter Rühren ordentlich anschmoren und die in Stücke geschnittenen Äpfel dazugeben. Preiselbeeren, Lorbeerblatt, Nelken und rote Pfefferkörner unterrühren.

Den Rotwein angießen und mit Balsamico und Essig würzen. Mit Brühwürfeln und eventl. Zucker abschmecken. Die Zimtstange dazugeben. Alles leicht köcheln lassen, bis das Kraut gar ist, aber noch etwas Biß hat. Die Zimtstange vor dem Servieren entfernen.

Rezept: Renate Schmidt

Quelle: alfredissimo! 8.12.95