

Rotkraut

Angaben für 6 Personen

Zutaten:

1 kg Rotkraut
5 dl Rotwein
0,5 dl Aceto Balsamico
5 dl Orangensaft
1 Zwiebel
2 Äpfel
1 EL Pfefferkörner
1 EL Wacholderbeeren
1 Sternanis
1 Zimtstengel
2 Lorbeerblätter
100g Preiselbeermarmelade
60g Wachholderlatwerge
80g Vialonereis

Zubereitung:

Rotkraut fein hobeln, dann Zwiebel und Äpfel in feine Streifen schneiden und zu dem Rotkraut geben.

Die Gewürze – Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeer, Sternanis und Zimt – auf ein altes Tuch legen und wie ein Säcklein zubinden. Mit einer Pfanne die Gewürze im Säcklein so gut wie möglich zerdrücken und anschliessend zum Rotkraut geben. Jetzt alle restliche Zutaten zum Rotkraut beimengen und alles gut durchkneten, dann mit Klarsichtfolie abdecken und das Ganze an der Kühle, aber nicht im Kühlschrank für 24 Stunden marinieren lassen.

Danach alles in eine Pfanne geben und für ca. 2,5 Stunden bei kleiner Hitze mit Deckel köcheln lassen. Normalerweise ist genügend Flüssigkeit vorhanden, sollte das Rotkraut aber am Pfannenboden bereits ansetzen (kurz vorm Anbrennen), dann noch etwas Rotwein dazugießen. Wenn alles weich ist geworden ist mit Pfeffer und Salz würzen.

Tipp: Je öfter man das Rotkraut wärmt, desto besser wird es im Geschmack.