

Rezept für 10 Personen

Hausgemachtes Blaukraut

Zutaten:

1 Kopf	Rotkohl, in Streifen geschnitten
4	Äpfel, in dünne Scheiben geschnitten
6-8	Schalotten, in Streifen
2 Zehen	Knoblauch, in dünnen Scheiben
	Rotweinessig
1 Liter	Apfelsaft
½ Liter	Orangensaft
½ Liter	Rotwein
	Zimt, gemahlen
Etwas	Entenfett
8	Lorbeerblätter
2EL	Waschholderbeeren
2-3	Nelken
	Salz, Zucker, Muskat
	Apfelsaft, Orangensaft

Zubereitung:

- Das rohe Kraut mit Salz, Zucker, etwas Essig und Zimt würzen und kräftig mit den Händen durchkneten (es soll knacken beim drücken)
- Die rohe Masse einige Stunden ziehen lassen zum entwässern
- Apfelsaft und Orangensaft danach zugeben und wiederum einige Stunden ziehen lassen
- Einen großen Topf mit Fett erhitzen und die Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten
- Anschließend das marinierte Kraut, abgießen, in den Topf geben und einige Minuten, unter ständigem Rühren, mit anbraten
- Nun mit dem Rotwein ablöschen und diesen fast ganz einkochen lassen
- Mit der Marinade aufgießen und alles, zugedeckt, bei kleiner Flamme, köcheln lassen
- Die Äpfel während des Kochvorgangs zugeben sowie die Nelken, Lorbeer und Wachholder
- Man kann aus den Gewürzen auch in ein Leinentuch einwickeln und zubinden uns so in das Kraut gebe, so hat man keine losen Gewürze im Kohl
- Wenn das Kraut weich ist mit den Gewürzen abschmecken