

## Rotkraut

### Für zwei Personen

300 g Rotkraut	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Orange	1 Apfel	100 ml trock. Rotwein
50 ml dunkler Portwein	200 ml Gemüsefond	50 ml Orangensaft
1 EL Preiselbeermarmelade	10 g Zucker	1 Prise Zimtpulver
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Zitrone auspressen. Rotkraut waschen, fein hobeln und mit Zitronen- und Orangensaft sowie einer Prise Salz ordentlich verkneten. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Orange waschen, Schale abreiben und Filets auslösen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein reiben. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Wein, Portwein und Fond ablöschen, Rotkraut unterheben und Apfel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zimtpulver, Orangenabrieb abschmecken und vor dem Servieren Preiselbeermarmelade unterheben. Nach Belieben mit Orangenfilets garnieren.

Karin Hämmerle am 21. November 2016