

# Rotkraut

## Für 4 Personen

0,5 Kopf Rotkohl, ca. 1 kg	0,5 l Rotwein	300 ml Portwein, rot
0,5 l Apfelsaft	1 Stange Zimt	5 Nelken
5 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt, frisch	10 Pfefferkörner, weiß
2 Sternanis	2 Pimentkörner	2 EL Gänseschmalz
2 Zwiebeln	2 Äpfel, säuerlich	2 Kartoffeln, mehlig
4 EL Wildpreiselbeeren, kalt gerührt	Zucker, Salz	

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen, mit den Händen in zwei Euro-Stück große „Flecken“ zupfen. In einer Schüssel salzen und zuckern, mit Rotwein, Portwein, Apfelsaft übergießen und gut durchkneten. Die Gewürze in einen Gewürzbeutel füllen und zugeben. Abgedeckt eine Woche ziehen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln und in Gänseschmalz anschwitzen. Den Rotkohl aus der Marinade nehmen und mit anschwitzen. Nach und nach mit der Marinade ablöschen. Die Äpfel und Kartoffeln gerieben zugeben. Weiter garen, bis die Kartoffeln verkocht sind. Die Wildpreiselbeeren unterrühren, mit Salz und Zucker nachschmecken.

Kolja Kleeberg am 16. Dezember 2011