

Rotkohl

Für 10 Personen:

1,75 kg Rotkraut	375 g gew. Zwiebeln	100 g Zucker
20 g Champagneressig	375 ml roter Portwein	375 ml Rotwein
Saft von 4 Orangen	Saft von 3 Zitronen	175 g Preiselbeeren
175 g Honig	3 ger. Äpfel	100 g Gänseschmalz

In einem großen flachen Topf den Zucker karamellisieren. Mit Essig, Portwein und Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Die Zwiebeln und die Säfte dazugeben und wieder einreduzieren. Das Rotkraut darauf geben, unterrühren und zusammenfallen lassen. Gänsefett, Preiselbeeren, Äpfel und Honig zufügen und alles bei mittlerer Hitze weich dünsten. Dabei öfters umrühren und immer wieder probieren. Falls nötig nachwürzen. Das Kraut vor dem Servieren neben dem Herd noch ein paar Minuten ziehen lassen.

NN am 09. Januar 2012