

Blaukraut

Für 6-8 Personen:

1 Kopf Blaukraut (1-1,5 kg)	1 Fl. Rotwein (trocken)	500 ml Apfelsaft
4 Stk. rote Zwiebeln	2 Stk. rote Äpfel	1 Stk. Orange
100 g Preiselbeeren	1 Stange Zimt	2 Lorbeerblätter
1 Prise Lebkuchengewürz	150 g Butter	Salz, Zucker, Pfeffer, Stärke

Das Blaukraut vom Strunk befreien und in feine Streifen hobeln oder möglichst fein schneiden. In eine große Schüssel geben, mit je einer großen Prise Salz und Zucker bestreuen und leicht durchkneten.

Anschließend mit dem Rotwein, dem Apfelsaft, den Preiselbeeren auffüllen, Lorbeer, Zimt zugeben, abdecken, einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Blaukraut herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen und die Gewürze entfernen.

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in einem großen Topf mit Butter anschwitzen. Das abgetropfte Kraut zugeben und mit anschwitzen. Dann mit der Hälfte des Einlegesudes auffüllen, bei mittlerer Hitze langsam komplett einkochen lassen, mit dem restlichen Sud auffüllen und wieder einkochen lassen, bis das Kraut weichgekocht ist. In der Zwischenzeit die Äpfel klein schneiden, zum Blaukraut geben, Saft und Abrieb der Orange zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Lebkuchengewürz abschmecken und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden.

Alexander Herrmann am 23. November 2020