



Blaukraut

als Beilage · ca. 2 Std · mittel

Zutaten

- 800 g Rotkohl
- je 1 TL Salz und Zucker
- 1 EL Puderzucker
- 100 ml Portwein
- 200 ml kräftiger Rotwein
- 125 ml Gemüsebrühe
- 5 Pimentkörner
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- 1 Zimtsplitter
- 1 Stück Vanilleschote (ca. 2 cm)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Apfelmus
- 1 EL Preiselbeerkompott
- 1 EL milder Aceto balsamico

Zubereitung

- Den Rotkohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen und in nicht zu feine Streifen hobeln. Mit Salz und Zucker mischen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
- Den Puderzucker bei milder Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Rotkohl und Brühe zugeben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und bei milder Hitze etwa 1,5 Stunden mehr ziehen als köcheln lassen, dabei öfter umrühren.
- Piment, Pfeffer, Nelke, Zimt und Vanille in ein Gewürzsäckchen füllen und mit dem Lorbeerblatt nach 1 Stunde zugeben.
- Am Ende Lorbeer und Gewürzsäckchen entfernen, Apfelmus und Preiselbeeren unterrühren, den Essig zugeben und abschmecken.

Familienrezept, in eigenen Worten aufgeschrieben.

