

Blaukraut oder Rotkohl, klassisch



Das Kraut fein hobeln, am besten mit der Aufschnittmaschine. Schmalz in einen Kochtopf geben und Zucker darin karamellisieren lassen. Das Kraut dazugeben und anschwitzen dann einen Schuss Essig, um die Farbe zu erhalten.

Vom Kernhaus befreite Äpfel oder das Apfelmus untermischen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und mit allen Gewürzen dazugeben. Mit wenig Fleischbrühe auffüllen und 30 - 45 Minuten unter mehrfachem Umrühren köcheln lassen.

Salzen, mit Mehl bestäuben, gut verrühren und den Rotwein zugießen. Alles noch mal durchkochen, bis das Kraut weich ist. Man sollte nicht enttäuscht sein, wenn das Kraut nicht schmeckt, es entfaltet erst beim Aufwärmen sein volles Aroma.

- 1 m.-großer** Rotkohl (Blaukraut)
- 2** Äpfel (Kochäpfel), geschält
geviertelt oder 1 Glas Apfelmus
- 1** Zwiebel(n), geschält
- 8** Gewürznelke(n)
- 1 Stange/n** Zimt
- 1** Lorbeerblatt
- 3 EL** Zucker
- 2 EL** Gänseschmalz oder
Schweineschmalz
- 2 EL** Rotweinessig
- 500 ml** Fleischbrühe
- 4 EL** Mehl, oder mehr
- 500 ml** Rotwein
- Salz