

ROTKRAUT MIT MARONI



500	g	Maroni
1	Stk	Rotkraut
1	EL	Schmalz
1	Stk	Zwiebel (rot)
0.5	TL	Salz
0.25	l	Rotwein
1	Prise	Zimt
1	Prise	Zucker

- 1 Für das Rotkraut mit Maroni zuerst das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Die Maroni kreuzweise einschneiden und im heißen Ofen etwa 20 Minuten rösten.
- 2 Während die Maroni rösten, das Kraut putzen, Strunk entfernen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf das Schmalz erhitzen und die Zwiebelstücke darin anschwitzen lassen. Das Kraut nach einigen Minuten zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Rotwein anschließend ablöschen.
- 3 Nun nur noch salzen, mit Zimt und Zucker abschmecken und zugedeckt weich dünsten, dabei öfters umrühren.
- 4 Die Maroni sind in der Zwischenzeit weich, dann etwas auskühlen lassen und schälen. Etwa 15 Minuten vor Garende die Maroni unter das Kraut mengen und mitdünsten.