APFEL-ZIMT-ORANGEN-ROTKRAUT

(für 4 Personen)



Zutaten

- 1,5 kg Rotkraut
- 2 Äpfel
- 1 Orange
- ¼ l Apfelsaft
- 1/8 l Orangensaft
- 100 g Preiselbeeren
- 2 Stk. Zwiebel
- 1 EL Kristallzucker
- 1 TL Zimt
- Salz, Pfeffer
- 3 Stk. Nelken
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung

1. Rotkraut halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen hobeln. Äpfel schälen und entkernen und ebenfalls hobeln oder in kleine Würfel schneiden.
2. Kraut, Äpfel, Apfelsaft, Orangensaft, Orangenzeste und die Orangenfilets, Preiselbeeren, Zimt, Nelken, Lorbeerblatt hinzufügen, gut umrühren (evtl. kneten) und über Nacht kühl stehen lassen.
3. Zwiebel fein würfeln, in Butter-Öl-Mischung oder Gänseschmalz anschwitzen. Zucker zugeben und karamellisieren. Kraut samt Marinade dazugeben und für ca. 1,5 bis 2 Stunden leicht köcheln, bis das Kraut noch ein wenig Biss hat und die Sauce sämig wird. Immer wieder umrühren. Lorbeerblatt und Nelken entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Foto: Missio