



Rotkraut, Blauchabis

Rotkraut, eine schier unverzichtbare Beilage zu Wildgerichten. Aber auch zusammen mit gekochten Marroni ist es geradezu ein Synonym für die rustikale Herbstküche. Nur mit der Farbe ist es so eine Sache. Man kauft Blaukabis und kocht daraus Rotkraut.

Zutaten (4 Portionen als Beilage)

1 kleiner Blaukabis (ca. 600g)
1 kleine Zwiebel
1dl kräftiger Rotwein
2dl Gemüsebouillon
1dl Balsamico
1El Birno oder Birnel (Birnendicksaft)
2Tl Kreuzkümmel
2Tl Zucker
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken. Blaukabis zu feinen Streifen hobeln.

Zwiebel in Bratbutter heiss anbraten bis sie braune Ränder zeigen (ca. 2 Minuten). Gehobelter Blaukabis zugeben und unter häufigem Wenden ca. 3-4 Minuten mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen, Birno und Zucker zugeben, Balsamico dazugießen, mit Kreuzkümmel würzen und die Hälfte der Bouillon zugießen.

Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Wenn nötig weitere Bouillon zugießen. Ab und zu durchmischen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zusammen mit Kräuterspätzli zu Hirschpfeffer serviert.