

Rezept

Blaukraut

Ein Rezept von Blaukraut, am 29.05.2025

Zutaten

1 kg Blaukraut (Rotkohl)

2EL Öl

2 Gewürznelken

1 Lorbeerblatt schwarzer Pfeffer

3 EL Rotweinessig

2 Dörrpflaumen

200 ml Gemüsebrühe

3 Wacholderbeeren

Salz

Zucker

2 EL Johannisbeergelee

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 145 kcal

Zubereitung

- 1. Den Kohlkopf putzen und vierteln. Die Strunkteile herausschneiden und die Viertel in feine Streifen schneiden. Die Dörrpflaumen klein schneiden.
- 2. Den Kohl im Öl anbraten. Die Brühe erhitzen und angießen. Die Gewürze, 1 TL Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Essig zufügen. Das Blaukraut 1 Std. kochen lassen. Zuletzt das Johannisbeergelee unterrühren. Das Blaukraut süß-sauer abschmecken. Passt als Beilage gut zu Wild, Gänsebraten, Böfflamott und Schweinebraten.