

Rezept

# Blaukraut

Ein Rezept von Blaukraut, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Blaukraut (Rotkohl)	<b>2</b> Dörripflaumen
<b>2 EL</b> Öl	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2</b> Gewürznelken	<b>3</b> Wacholderbeeren
<b>1</b> Lorbeerblatt	Salz
schwarzer Pfeffer	Zucker
<b>3 EL</b> Rotweinessig	<b>2 EL</b> 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 Dörripflaumen 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.