

## Rezept

# Blaukraut mit Marzipan

Ein Rezept von Blaukraut mit Marzipan, am 20.06.2024

## Zutaten

<b>1 Kopf</b> Blaukraut (Rotkohl, ca. 1 kg)	Salz
<b>2 EL</b> Zucker	<b>10</b> Wacholderbeeren
<b>4</b> Nelken	<b>3</b> Lorbeerblätter
<b>2 Msp.</b> gemahlener Kümmel	<b>1/2 l</b> trockener Rotwein
<b>2 EL</b> Apfelessig	frisch gepresster Saft von 1/2 Orange
<b>2</b> Zwiebeln	<b>4 EL</b> Pflanzenöl
<b>1</b> säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)	<b>1 Stück</b> Marzipan (ca. 30 g)
<b>200 g</b> Apfelmus (mit Stücken)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Das Blaukraut putzen, den Kopf längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Das Kraut in feine Streifen schneiden oder hobeln. Mit 1 EL Salz, Zucker, Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblättern und Kümmel würzen. Rotwein, Apfelessig und Orangensaft zum Kraut gießen und alles kräftig durchkneten.
2. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Öl in einem großen weiten Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln in ca. 3 Min. glasig dünsten. Blaukraut samt der angesammelten Flüssigkeit dazugeben, durchrühren und abgedeckt ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen.
3. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Das Marzipan in kleine Stücke zupfen. Beides mit dem Apfelmus unter das Blaukraut mischen und das Kraut in 1 Std. fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren. Es passt sehr gut zu Rindsbratn, Wildgerichten, Kirchweihganserl und Bauernantn.