

## Rezept

# Eingemachtes Blaukraut mit Äpfeln

Ein Rezept von Eingemachtes Blaukraut mit Äpfeln, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>3</b> kleine Köpfe Rotkohl (ca. 2 ½ kg)	<b>2</b> Gemüsezwiebeln
<b>3</b> Äpfel (Sorte Boskop)	<b>80 g</b> Butterschmalz
<b>1</b> Bio-Orange	<b>1 TL</b> Gewürznelken
<b>1 TL</b> Zimtblüten	<b>4</b> große Lorbeerblätter
<b>400 ml</b> trockener Rotwein	Salz
Pfeffer	<b>50-70 ml</b> Rotweinessig
<b>2 - 3 EL</b> Johannisbeergelee oder Preiselbeerkonfitüre (nach Belieben)	

### Außerdem:

Mullsäckchen oder Teebeutel aus Papier

Küchengarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Gläser (à 470 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

## Zubereitung

1. Das Blaukraut waschen, putzen, vierteln und auf dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in kleine Stücke schneiden.
2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Blaukraut nach und nach dazugeben, unterrühren und andünsten. Zum Schluss die Äpfel hinzufügen und kurz andünsten. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale sehr fein abreiben. Den Saft auspressen. Nelken und Zimtblüten in ein Mullsäckchen oder einen Teebeutel aus Papier geben und mit Küchengarn zubinden. Orangenschale, Orangensaft, Gewürzsäckchen und Lorbeerblätter zum Gemüse geben.
3. Das Blaukraut mit dem Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze 1 ½ Std. schmoren, bis es schön weich und von Gewürzaromen durchdrungen ist. Das Gewürzsäckchen gut ausdrücken und mit den Lorbeerblättern entfernen.
4. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Das Blaukraut mit Rotweinessig, Johannisbeergelee oder Preiselbeerkonfitüre, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken und bis 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen. Die Gläser verschließen, auf das hohe Blech des Back-ofens stellen und halb in den Backofen schieben (unten). Das kochend heiße Wasser angießen, das Blech ganz in den Ofen schieben und die Ofentür sofort schließen. Das Blaukraut ca. 40 Min. einkochen, herausnehmen und abkühlen lassen. An einem kühlen und dunklen Platz aufbewahren. Blaukraut mit Schweinebraten und Knödeln oder mit Rostbratwürsten und Bratkartoffeln servieren.