Rezept

Rotkraut mit Gänseschmalz

Ein Rezept von Rotkraut mit Gänseschmalz, am 21.05.2025

Zutaten

1	kleiner Rotkohl (ca. kg)
	Salz
350 ml	Rotwein
! EL	Wacholderkörner
2	Lorbeerblätter
3	Zwiebeln
2 EL	Zucker
	Pfeffer
2	Äpfel (z. B. Cox Orange)
200 ml	Orangensaft
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Pfefferkörner
1/4	Zimtstange
4 EL	Gänseschmalz (auch fein: Rapsöl)
3-4 EL	eingemachte Preiselbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (als Beilage) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Den Rotkohl putzen. Dazu den Strunk abschneiden, den Kohlkopf vierteln und mit einem großen Messer, einem Krauthobel oder einem Gemüsehobel in hauchdünne Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln, in Scheiben schneiden.

3. Beides in eine Schüssel geben und leicht salzen, mit Orangensaft, Wein und Zitronensaft begießen. Gewürze im Mörser quetschen, in ein großes verschließbares Gewürzsieb oder einen Einweg-Teefilter füllen und verschließen. Zum Kraut geben und mind. 1 Std., besser über Nacht, im Kühlschrank oder im kühlen Keller marinieren lassen.

4. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In 2 EL Schmalz andünsten. Zucker dazugeben und hellbraun karamellisieren lassen. Rotkohl, Äpfel und Marinade dazugeben und zugedeckt bei geringer Hitze 1 Std. köcheln lassen.

5. Zum Schluss die Flüssigkeit bei großer Hitze ohne Deckel einkochen. Restliches Schmalz und Preiselbeeren unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.