Rezept

Rotkraut mit karamellisierten Maronen

Ein Rezept von Rotkraut mit karamellisierten Maronen, am 06.06.2025

Zutaten

1	Rotkohl (ca. kg)
1	großer Apfel (z. B. Boskop)
4-5 EL	Rotweinessig
	Salz
200 g	gegarte Maronen (Esskastanien, vakuumverpackt
1	große Zwiebel
2 EL	Gänseschmalz (ersatzweise Butterschmalz)
100 ml	Rotwein
	Pfeffer
2 EL	feinster Zucker
1/2 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Rotkohlkopf längs vierteln, äußere welke Blätter entfernen und den Strunk großzügig herausschneiden. Die Viertel waschen und quer in 4-5 mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Schmalz in einem Topf schmelzen. Darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze langsam glasig dünsten. Kohl und Apfel dazugeben, kurz mitdünsten, dann mit 3-4 EL Essig und dem Wein ablöschen, salzen, pfeffern und zugedeckt 40-50 Min. garen, eventuell wenig Wasser dazugeben. Zum Schluss das Rotkraut mit übrigem Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Kurz vor Ende der Garzeit die Maronen aus der Packung nehmen und auseinanderlösen (sie kleben meist aneinander). Zucker in eine kleine beschichtete Pfanne streuen, bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter dazugeben und kurz aufschäumen lassen. Maronen dazugeben und unter vorsichtigem Rühren bei kleiner Hitze so lange heiß werden lassen, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat. Maronen dann samt Karamell unters Rotkraut heben, servieren.