



# Kochclub

## Blaukraut

Schuhbecks Internet GmbH



### Zutaten für 4 Personen:

800 g	Rotkohl
0	je 1 TL Salz und Zucker
1 EL	Puderzucker
100 ml	Portwein
200 ml	kräftiger Rotwein
125 ml	Gemüsebrühe
5	Pimentkörner
½ TL	schwarze Pfefferkörner
2	Gewürznelken
1	Zimtsplitter
1 Stück	Vanilleschote (ca. 2 cm)
1	Lorbeerblatt
2 EL	Apfelmus
1 EL	Preiselbeerkompott
1 EL	milder Aceto balsamico

### Wichtige Küchengeräte

Schneidebrett, Messer, Topf, Gewürzsäckchen

### Zubereitung

Den Rotkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen und den Kohl vierteln. Die Kohlviertel in nicht zu feine Streifen hobeln und den Strunk entfernen. Die Rotkohlstreifen in einer Schüssel mit Salz und Zucker mischen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Den Puderzucker in einen Topf stäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Portwein und Rotwein dazugießen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Rotkohl und Brühe hinzufügen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und bei milder Hitze etwa 1½ Stunden mehr ziehen als köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

Piment- und Pfefferkörner, Nelke, Zimt und Vanille in ein Gewürzsäckchen füllen. Das Säckchen verschließen und mit dem Lorbeerblatt nach 1 Stunde zum Blaukraut geben. Am Ende der Garzeit Lorbeer und Gewürzsäckchen entfernen, Apfelmus und Preiselbeeren

unterrühren. Den Essig dazugeben und das Blaukraut abschmecken.

### Nährwertangaben (pro 100g):