

Die KochLöffel



Seit 2013



507 Biglen, 30. Oktober 2024
Roland Baumann

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Hauptgang

Saison: Herbst

Caramelisiertes Rotkraut

Zutaten

600 g	Rotkabis / Rotkraut
	1 cm Ingwer
40 g	Zucker
0.5 dl	Balsamicoessig
40 g	Butter
0.75 dl	kräftiger Rotwein
	Salz aus der Mühle
	Johannisbeergelee

Zubereitung:

Den Rotkabis vierteln, Strunk grosszügig herausschneiden und das Gemüse in dünne Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken.

In einer Pfanne den Zucker zu hellbraunem Caramel schmelzen. Den Essig beifügen und vollständig verdampfen lassen. Dann Butter und Ingwer dazugeben und aufschäumen lassen. Den Kabis beifügen und andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen, das Gemüse salzen und zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 40 Minuten schmoren lassen; dabei regelmässig die Flüssigkeit kontrollieren. Nach Bedarf Johannisbeergelee beimischen. Am Schluss nach Belieben mit Balsamicoessig und Salz abschmecken.