Rotkraut

Das klassische Rezept für Rotkraut, als Beilage zu Gans, Schweinebraten oder Wild.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h

Zutaten

720 g	Rotkraut
200 ml	Orangensaft
200 ml	Rotwein
80 g	Öl
80 g	Zwiebel
2 EL	Weinessig
80 g	Marillenmarmelade
30 g	Reis
1 Prise	Salz
1 Prise	Maisstärke

Für den Gewürzsud

4 Stk.	Wacholderbeeren
4 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Lorbeerblatt
10 g	Pfefferkörner
1 Prise	Kümmel

Zubereitung

1. Anfangs das **Rotkraut** fein schneiden oder mit einem Krauthobel fein hobeln. Danach etwas salzen, anschließend Weinessig, Rotwein als auch Orangensaft darüber gießen und gut durchmischen. Das Rotkraut danach für einige Stunden rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln fein schneiden und im heißen Fett glasig dünsten. Anschließend das Rotkraut gemeinsam mit dem Saft, beziehungsweise auch die rohen Reiskörner dazugeben (die Reiskörner geben dem Rotkraut einen schönen Glanz) und dünsten.

3. Als nächstes die Wacholderbeeren, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Kümmel in wenig Wasser kochen, kurz ziehen lassen und in das Kraut abseihen. Danach die Marillenmarmelade untermischen und alles zusammen etwa 80 Minuten dünsten lassen.

4. Inzwischen möglicherweise etwas Wasser zufügen und das Kraut weich aber noch bissfest dünsten. Danach mit Salz würzen und wenn nötig etwas Maisstärke in wenig Wasser vermischen um das Rotkraut damit zu binden. Fertig ist das schmackhafte Rotkraut.

Tipp

Serviert wird das Rotkraut gerne als Beilage zu dunklem Fleisch.