

Tipp der Woche: Rotkraut mit weihnachtlichen Gewürzen



[caption id="attachment_13340" align="aligncenter" width="850" caption="Rotkraut frisch aufgeschnitten. Ich hab hier sogar feines Kraut mit violetter Farbe auf dem Markt gefunden..."]



[/caption]

Ich schätze, ein beliebtes Gericht zur Weihnachtszeit dürfte Ente oder Gans mit Knödel und Rotkraut sein. Um dem Rotkraut einen besonderen Pfiff zu geben, marinieren ich die Krautstreifen 24 Stunden in Glühwein und Gewürzen. Das Kraut nimmt dabei all die köstlichen Aromen in sich auf. Durch das Garen im Ofen zieht das Kraut schön langsam durch und das ständige Umrühren bleibt aus. Es soll ja stressfrei zugehen zur besinnlichen Zeit.

Hier die Rezeptur für "**Rotkraut mit weihnachtlichen Gewürzen**":

Zutaten

Rezept für 4 Personen

- 600 g frisches Rotkraut, fein geschnitten
- 100 g Kartoffel, mehlig oder vorwiegend festkochend
- 250 ml Glühwein

- Etwas Gemüsebrühe (zum Nachbessern)
- 2 Scheiben Ingwer
- 2 Streifen Orangenschalen (nur die orange Schale, nicht das weiße)
- 100 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 3 EL Honig
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- Salz, Pfeffer, Zimtstange, Nelke, Piment, Lorbeer, Wachholder
- 30 g Gänsefett

Zubereitung

Die Rotkrautstreifen mit Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben. Die Kartoffel schälen und mit einer feinen Reibe zum Kraut reiben. Mit den Händen 2 Minuten ordentlich kneten. Dann Glühwein, Johannisbeersaft, Honig, Orangenschale und den Ingwer zugeben und vermischen. Nun 24 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Kraut in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Gänsefett in einem ofenfesten Topf erhitzen. Das Rotkraut im ausgelassenen Entenfett kurz anbraten und mit der Hälfte der Marinierflüssigkeit ablöschen. Im auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 45 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren. Nach 45 Minuten Ingwer und Orangenschale herausnehmen. Dann Preiselbeeren unterrühren.

Nelken, Piment, Lorbeer, Wachholder und eine Zimtstange zugeben (Am Besten in einem Säckchen). Nochmals für ca. 20 Minuten in den Backofen geben (Gegebenenfalls noch etwas Marinierflüssigkeit oder Gemüsebrühe zugeben).

Zum Anrichten das Gewürzsäckchen entfernen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Das Kraut kann 3 Tage im Voraus zubereitet werden. Schmeckt wieder aufgewärmt am Besten. Hält im Kühlschrank 3-5 Tage. Eingefroren noch länger

