

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Champagner Rotkraut

Zutaten für 4 Portionen:

1 kleiner Rotkohl a´ca. 400 g, 1 rote Zwiebel in feine Ringe geschnitten, 2 kleine, säuerliche Äpfel geraspelt, Vollrohrzucker, 2 EL Erdnussöl, Meersalz, 1 Stück Ingwer, 1 Stück Zimtrinde, 5 Wacholderbeeren, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter, Schale einer halben Bioorange, 1 EL Butter, 1 Tasse Cranberry, 1 Glas Champagner

Zubereitung:

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, anschließend vierteln und vom Strunk befreien. Den verbliebenen Rotkohl sehr, sehr fein schneiden und leicht salzen und zuckern. Die Rotkohlstreifen kräftig durchkneten und 10 Minuten marinieren lassen.

Einen ausreichend großen Topf leicht vorheizen, Erdnussöl, Butter und die Zwiebelringe in den Topf geben und unter Rühren glasig dünsten. Alle anderen Zutaten, mit Ausnahme des Champagners in den Topf geben und bei starker Hitze ca. 3 Minuten kräftig durchrühren. Die Hitze reduzieren und einen Deckel auf den Topf geben. Den Rotkohl bei schwacher Hitze unter mehrmaligem Rühren auf den gewünschten Garpunkt bringen. Den Rotkohl abschmecken, den Champagner angießen und sofort servieren.

Tipp:

Die Gewürze wie z.B. Wachholderbeeren, Nelken etc. können Sie in einem Teeei oder in einem Stoffsäckchen mitgaren, das erübrigt das spätere Herausfischen der Gewürze