



Omas Blaukraut aus dem Dutch Oven

Oft greift man bei Blaukraut auf ein Fertigprodukt zurück, weil man mit dem Braten viel zu tun hat. Schade, denn viel Arbeit macht es nicht aber besser schmecken tut es.

Dieses Grundrezept verrät Dir, wie Du ganz einfach Dein eigenes Blaukraut zubereitest. Es braucht nur wenige Handgriffe, um diese gesunde und sättigende Beilage auf den Tisch zu zaubern. Das traditionell zubereitete Blaukraut schmeckt ganz so, wie man es von Oma kennt und passt wunderbar zu herzhaften Gerichten.

Zubereitung

Schritt 1

Den Rotkohl putzen, vierteln oder achteln und quer in feine Streifen schneiden.

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden, die Hälfte davon Raspeln zu feinen Streifen. (Käsehobel)

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Schritt 2

In einem Topf das Schmalz erhitzen, Zwiebelwürfel mit Zucker darin andünsten. Rotkohl, Essig und die Preiselbeeren unterrühren und den Apfelsaft (oder Wasser) und den Rotwein zugießen.

Schritt 3

Die Nelken, Lorbeerblätter, Apfelstreifen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun im Dutch Oven etwa 60 min. im Topf garen.

Zwischendurch umrühren und eventuell noch etwas Flüssigkeit nachgießen.

Schritt 4

Bei 10 - 15 Minuten Restzeit kannst du dann die Apfelstücke hinzugeben.

Dies kannst du aber auch handhaben wie du möchtest, ich mach sie nur immer lieber immer erst am Schluss rein, damit sie noch Biss haben.

Schritt 5

Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Zutaten

- > 2 kg Rotkohl
- > 4-6 Süße Äpfel
- > 2-3 Zwiebeln
- > 6 EL Gänseeschmalz (laut Omi ein muss!!)
- > 2-5 EL Zucker
- > 9-12 Apfelessig
- > 700ml Apfelsaft

- > 4 Nelken
- > 2 Lorbeerblätter
- > 1 Glas Rotwein
- > 2 EL Preiselbeeren
- > Salz, Pfeffer nach Bedarf