



Beilage zu Wild

Rotkraut gedämpft

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 EL	Butter
1 ganze	Zwiebel, geschält, fein gehackt
50 gr	Speckwürfel
1 Stück	Apfel, geschält, geviertelt, Kerngehäuse entfernt. In mundgerechte Stücke geschnitten
500 gr	Rotkraut, geviertelt, Storzen entfernt, fein gehobelt
1 Stück	Lorbeerblatt
2 Stück	Nelken
2-3 EL	Essig (oder Rotwein)
1 TL	Zucker
2 dl	Gemüsebouillon (oder Rindsbouillon). Es darf auch Instant sein.
1 Stück	Butter (zum Verfeinern)

Zubereitung:

Kasserolle	In einer Kasserolle Butter erhitzen und die Speckwürfel und Zwiebeln glasig dünsten.
Apfel	Die Apfelstücke hinzufügen und mitdünsten
Rotkraut	Das fein geschnittene Rotkraut hinzufügen und mit dünsten. Mit Aromat, Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblatt und Nelken zufügen.
Rotweinessig und Zucker	Den Essig hinzufügen und den Zucker darüberstreuen
Gemüsebouillon	Die Gemüsebouillon hinzufügen und zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen. Solange köcheln, bis das Rotkraut weich ist.
Butter	Ein Stück Butter unter das Rotkraut rühren.