

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## \*\*\*\*\* Rotkohl

**Zutaten:** 1 kleiner bis mittelgroßer Rotkohl, 2 EL Zucker,  $\frac{1}{4}$  l Orangensaft, 100 ml Rotwein, 100 ml Balsamico Essig, 125 g Butter, 3 Schalotten

**Gewürze:** (im Gewürzbeutel, z.B. Teefilter): 1 Lorbeerblatt,  $\frac{1}{2}$  Schalotte, 1 Nelke, 10 Pimentkörner,  $\frac{1}{2}$  TL Kümmel, 10 schwarze Pfefferkörner, kleine Zimtstange, 5 Zimtblüten (geht auch ohne)

**Zubereitung 1-2 Tage vorher:** Rotkohl in feine Streifen hobeln. Zucker in einem Topf karamelisieren, anschließend mit O-Saft, Rotwein und Essig ablöschen und einmal aufkochen lassen. Das Gewürzsäckchen und den Rotkohl in den Topf geben, vorsichtig mit dem Sud vermengen und nochmals kurz aufkochen. Rotkohl abkühlen lassen, in einen Gefrierbeutel füllen und zwei Tage im Kühlschrank lagern. Das Kraut mindestens zweimal in der Marinade umrühren.

**Am Tag des Verzehrs:** Den Kohl in ein Sieb füllen und den Sud auffangen. Den Sud anschließend durch Einkochen um die Hälfte reduzieren. Den Rotkohl mit einem großen Stück Butter, in Lamellen geschnittenen Schalotten und etwas Salz in einen Topf geben. Deckel drauf und bei 160 Grad eine Stunde im Backofen garen. Während der Garzeit zweimal gut durchrühren. Nach der Garzeit das Gemüse mit dem eingekochten Sud vermengen und servieren.

Dieses Rotkohl-Rezept ist der Hammer!!! (aus DAS! NDR)

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)