

## Zwetschgen-Blaukraut

### Zutaten (für 6 Personen):

- 1 Kopf (Blaukraut) Rotkohl
- 3 EL Zwetschgen-Marmelade
- 250 ml trockener Rotwein
- 2 Orangen
- 300-400 ml Gemüsebrühe
- Salz
- 300 g (Tiefkühl-) Zwetschgen
- ½ TL Lebkuchengewürz
- frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer
- 1 TL Speisestärke

Den Rotkohl putzen und von den beiden äußeren Blätterschichten befreien. Kohlkopf vierteln und den Strunk großzügig herausschneiden. Das Blaukraut mit einem scharfen Messer oder Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Orangen auspressen.

Die Zwetschgen-Marmelade in einem großen Bräter leicht karamellisieren. Den Kohl hineingeben. Den frisch gepressten Saft der Orangen hinzufügen. Mit so viel Rotwein und Gemüsebrühe auffüllen, dass drei Viertel des Krauts bedeckt sind. Mit einer Prise Salz würzen. Fünf Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und den Kohl knapp über dem Siedepunkt 80 bis 120 Minuten weich schmoren. Dabei gelegentlich umrühren. Den Topf vom Herd nehmen.

15 Minuten vor dem Anrichten die gefrorenen Zwetschgen zu dem Kohl geben und alles langsam aufkochen. Das Blaukraut mit dem Lebkuchengewürz sowie Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke sämig binden.

Das Zwetschgen-Blaukraut in Schalen füllen und als Beilage servieren, zum Beispiel zu Wild oder Gans.

Sendung/Quelle: NDR 1 Niedersachsen

Letzter Sendetermin: 06.12.2013

Koch/Köchin: Alexander Herrmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)