

Zwetschgen-Blaukraut

Zutaten (für 6 Personen):

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

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 Orangensaft hinzufügen. Mit so viel Rotwein und Gemüsebrühe auffüllen, dass drei Viertel des Krauts bedeckt sind. Mit 1 Prise Salz würzen. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Dann den Topf mit einem Deckel verschließen und den Kohl knapp über dem Siedepunkt 80-120 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 Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und das Kraut damit sämig binden.

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

Sendetermin: 21.12.2023

Koch/Köchin: Alexander Herrmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen