

Anna Kader

User

Maronikraut

Griß di Rezepte

Gemüse

Hausmannskost

Österreichisch

Vegetarisch

Weihnachten

Winter



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Butter und den Zucker karamellisieren und die geschälten Maroni darin glasieren. Das Rotkraut hobeln, Äpfel in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Rotwein, Zitronen- und Orangensaft dazugeben, salzen und pfeffern, zerdrückte Wacholderbeeren, je eine Messerspitze Zimt und Lebkuchengewürz einrühren. Gut mischen und 2 Stunden ziehen lassen. Zwiebel fein schneiden, in Schmalz glasig rösten und das marinierte Kraut dazugeben. Alles langsam ca 20 Minuten kochen. Zum Schluss die glasierten Maroni unterheben.

Gutes Gelingen! Passt perfekt zu jedem Wild.

ZUTATEN

500 g Rotkraut,

12 Maroni

2 EL Staubzucker

Butter

2 Äpfel

Rotwein

Saft von einer Zitrone und Orange

Salz, Pfeffer, Zimt, Lebkuchengewürz

5 Wacholderbeeren

1Zwiebel

2 EL Schmalz