Nah&Frisch

Anna Kader User

Maronikraut

Griaß 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