BLAUKRAUT

Schwierigkeit: einfach / ca. 75 Min. Arbeitszeit

Ein gutes Blaukraut ergänzt jeden festlichen Hauptgang. Dafür braucht es ein paar gute Zutaten und Zeit. Das Rezept stellte uns Martina Vogl vom Voglhaus Café und Kaufhaus am Bodensee zur Verfügung. Es passt perfekt zu ihrem veganen Tempeh Bourguignon mit Semmelknödeln.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

200 gr	Äpfel, gerieben
500 gr	Blaukraut., geschnitten
1	Zwiebel in feinen Würfelchen
1 EL	Kokosfett
2	Lorbeerblätter
3	Nelken
5	Wacholderbeeren
30 ml	Rotweinessig
30 gr	Zucker
1 TL	Salz
150 ml	Wasser
100 ml	Rotwein
50 gr	Quittengelee oder andere Marmelade/Gelee

ZUBEREITUNG

Zwiebeln im Kokosfett andünsten, Blaukraut dazu und Äpfel, etwas weiterdünsten. Mit Wasser und Rotwein ablöschen und alle Gewürze zufügen. 60 Minuten dünsten lassen. Am Schluss Gelee unterrühren und noch ein paar Minuten weiterdünsten.