

ROTKRAUT MIT KUMQUATS

4 PERSONEN

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels

ZUTATEN



ROTKRAUT MIT KUMQUATS

- 600 g Rotkraut, küchenfertig, ohne Strunk, in feine Streifen geschnitten
- 2 *Schalotten
- 2 *Nelken
- 1 *Lorbeerblatt
- 1 *Zimtstange
- 40 g *Zucker
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rotwein
- 1 El Gäneschmalz
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Kumquats, gewaschen, geviertelt, entkernt
- 20 g Butter
- 2 El Zucker
- 1 dl Orangensaft

ZUBEREITUNG

ROTKRAUT

Je eine Nelke in eine Schalotte stecken. Das Gäneschmalz auslassen. Die *Zutaten hinzugeben. Leicht rösten. Das Rotkraut hinzugeben und mit den Gewürzen mischen. Mit der Gemüsebouillon und dem Rotwein ablöschen. Bei kleiner Hitze ca. 60 Minuten köcheln.

KUMQUATS

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erwärmen. Die Kumquats hinzugeben, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen und bei kleiner Hitze köcheln, bis der Saft eingekocht ist.

Siehe Bild: Entenkeulen mit Kartoffelstock und Rotkraut mit Kumquats