

Feigenrotkraut



Zutaten für 8-10 Portionen:

1-2 Rotkrautköpfe (je nach Grösse)
1 große Zwiebel
1 gehackte Knoblauchzehe
200 g getrocknete Feigen
2 Äpfel
50 g Butter
2 dl Rotwein
2 dl Bouillon
0,5 dl Rotweinessig
Salz, Pfeffer
etwas Johannisbeergelee

Zubereitung:

Das Rotkraut halbieren, vom Strunk befreien, hobeln oder in dünne Streifen schneiden.

Die getrockneten Feigen fein schneiden.
Die Äpfel schälen und reiben oder in kleine Würfel schneiden (das Gehäuse entfernen).

Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in einem Topf mit der Butter glasig dünsten.

Das Rotkraut dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten.

Die Äpfel, Feigen und Knoblauch zufügen und mit dem Rotwein ablöschen.

Die Bouillon zugießen und abschmecken.

Zugedeckt ca. 1/2 Stunde köcheln lassen.

Gelegentlich umrühren und darauf achten, dass immer genug Flüssigkeit im Topf ist.

Kurz vor dem Ende den Essig und den Johannisbeergelee zugeben und das Rotkraut fertig köcheln lassen.