

Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner



Rezeptidee Saisonküche

Caramel-Rotkraut

für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

500 g Rotkohl

Die äusseren Rotkohlblätter abbrechen und den Strunk zurückschneiden

Den Kohlkopf der Länge nach in Viertel schneiden

Jeden Schnitt von der Spitze her mit einem grossen Messer in feine Streifen schneiden, dabei den Strunkbeiseite lassen (da er kaum weich wird)

40 g Zucker

60 g Butter

3/4 dl Balsamico Essig

2 dl kräftiger Rotwein

Salz / Pfeffer

- In einer eher weiten Pfanne den Zucker zuerst auf grossem Feuer anschmelzen, dann sofort auf mittlere Stufe reduzieren und langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen; dabei möglichst wenig umrühren.
- Den Butter hinein geben, schmelzen lassen, den Balsamico Essig und die Rotkohlstreifen beifügen
- Alles mit Salz und Pfeffer würzen und unter Wenden 2-3 Minuten dünsten
- Den Rotwein dazu giessen und das Gemüse zugedeckt etwa 45 Minuten auf kleinem Feuer schmoren lassen.
- Nun den Deckel der Pfanne entfernen und die Garflüssigkeit auf höchster Stufe praktisch vollständig einkochen lassen; am Ende erhält das Rotkraut vom verbliebenen Butterjus einen schönen Glanz.
- Wenn nötig mit Salz, Pfeffer und Balsamico Essig abschmecken.