




Schoko-Rotkraut

Raffinierte Gemüsebeilage zu Ente oder Gans

etwa 6 Portionen    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 kg Rotkohl
250 g Äpfel, z. B. Boskop
2 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
4 EL Rotwein- oder Balsamico-Essig
50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
5 EL Speiseöl oder 50 g Gäneschmalz
500 ml Rotwein
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
200 ml Wasser
3 EL Johannisbeergelee
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Rotkohl putzen und sehr fein schneiden oder hobeln. Äpfel schälen und klein schneiden. Rotkohl, Äpfel mit Zucker, Zitronensaft und Essig in einer Schüssel vermengen und mehrere Stunden, am besten über Nacht, marinieren. Kuvertüre fein hacken.

2 Zubereiten:

Öl oder Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Marinierten Rotkohl dazugeben und mitdünsten. Rotwein, Finesse und Wasser hinzufügen. Den Rotkohl bei schwacher Hitze in 45-60 Min. mit Deckel gar dünsten, dabei ab und zu umrühren. Zum Schluss Johannisbeergelee und Kuvertüre untermischen. Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.