

Rezept (Beilage für 4 Personen)

Rotkraut / Rotkohl

Vorbereitung:

1 mittlerer Rotkohl (ca. 1,5 kg)	Putzen (d.h. vierteln, äußere welke Blätter entfernen, Strunk ausschneiden). Dann in feine Streifen schneiden. (Siehe detaillierte Beschreibung mit Fotos beim analogen Weißkraut).
250 g Dörrfleisch (geräucherter, durchwachsener Speck vom Schweinebauch)	Schwarte, harte Ränder und die weißen Knorpel abschneiden. Dann das Dörrfleisch erst in Scheiben, dann in Streifen und schließlich in Würfel schneiden.

Zubereitung:

1 EL Gänsefett oder Butterschmalz	Fett in einem großen Topf bei großer Hitze auslassen. Dörrfleischwürfel darin anbraten, bis etwas Fett ausgetreten ist. Sie sollen aber noch nicht braun werden.
Vorbereitete Dörrfleischwürfel	
3 Zwiebeln, in Würfel geschnitten	Dazugeben und zusammen weiterbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Gelegentlich mit einem Pfannenwender umrühren.
Vorbereiteten Rotkohl	Alles dazugeben, umrühren, aufkochen und mit Deckel auf kleiner Flamme kochen (ca. 20-30 Minuten) bis der Kohl weich ist und die Äpfel beim Umrühren zerfallen.
1 Tasse Wasser	
2 dicke Äpfel, geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten	Für die Wacholderbeeren, ganzen Nelken und die Lorbeerblätter gibt es einen interessanten Trick: man gebe sie in einen speziellen Teefilter , dann muß man sie nicht mühselig später wieder rausfischen.
2 Lorbeerblätter	
10 Wacholderbeeren	
1 gestr. TL Nelkenpulver oder 10 ganze Nelken	
Salz, Pfeffer	
150-200 g Erdbeermarmelade	Ganz zum Schluß dazugeben und umrühren. Nach den oben angesagten 20-30 Minuten beim schließlichen Rühren die sichtbaren Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und evtl. Nelken rausfischen - oder aber einfach den oben genannten Teefilter

Saft von 1 Zitrone	herausnehmen (so frau/man hat).
Abschmecken, evtl. Nachwürzen mit Salz, Marmelade und/oder Zitronensaft.	