

Blaukraut (Rotkraut)

Ob man es nun Blaukraut oder Rotkraut nennt, gemeint ist auf jeden Fall geschmorter Rotkohl. Abgeschmeckt mit Wein, aromatischen Gewürzen und Äpfeln macht es sich im Herbst und Winter besonders gut und ist die Beilage Nummer 1 zu gebratener Ente oder Gans.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

plus Kochzeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 8-10 Personen:

- 1 Rotkohl (ca. 1 kg)
- 2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
- 1 Zwiebel
- 150 ml Rotwein
- 150 ml Portwein
- 50 ml Rotweinessig
- 400 ml Wasser
- 25 g Gänse- oder Butterschmalz
- 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas (alternativ: Johannisbeergelee)
- 2 EL Zucker
- 1 EL Salz
- ½ Stange Zimt
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pimentkörner
- 2 Nelken
- 5 Wacholderbeeren
- ½ TL schwarze Pfefferkörner



Zubereitung von selbstgemachtem Blaukraut (Rotkraut):

Zuerst muss der Rotkohl in möglichst feine, gleichmäßige Streifen geschnitten werden. Dafür am besten die einzelnen Rotkohlblätter ablösen (die äußeren ggf. entsorgen), die dicken Rippen in der Blattmitte entfernen und den Rest in dünne Streifen schneiden. So gart das Blaukraut gleichmäßig und man kaut später nicht auf harten Stücken herum.

Wenn der Kohl geschnitten ist, eine mittlere Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in feine Ringe schneiden. Die Äpfel – idealerweise Boskoop – waschen, vierteln, das Kerngehäuse samt Stielansatz entfernen und – ruhig mit Schale – grob raspeln.

In einem großen Topf ca. 25 g Schmalz erhitzen. Klassisch wird Blaukraut, also auch Rotkraut, mit Gänseschmalz zubereitet. Da dieses nicht immer überall zu bekommen ist, kann es gut durch Butterschmalz ersetzt werden. Als erstes die geschnittene Zwiebel darin farblos anschwitzen, dann die 2 EL Zucker zufügen und leicht karamellisieren lassen. Nun den fein geschnittenen Rotkohl und die geraspelten Äpfel in den Topf geben und für einige Minuten mit anschwitzen.

Währenddessen das Gewürzsäckchen vorbereiten. Dafür die halbe Zimtstange, Piment, Nelken, Wacholderbeeren und die schwarzen Pfefferkörner leicht in einem Mörser zerstoßen, damit sie beim Kochen mehr von ihrem Aroma abgeben. Zusammen mit dem in Stücke gebrochenem Lorbeerblatt in einen Teefilter geben und mit Küchengarn zubinden. So können die Gewürze am Ende der Garzeit einfach entnommen werden, und kein Genießer läuft Gefahr, auf ein ganzes Korn zu beißen. Eine wiederverwendbare Alternative zu dem Teefilter wäre eine Gewürzkugel aus Edelstahl, ähnlich einem Teeei – bloß größer.

Sobald das gesamte Gemüse angeschwitzt ist, den Portwein, Rotwein, Rotweinessig sowie das Wasser dazu geben. Mit einem Esslöffel Salz würzen, das Gewürzsäckchen sowie 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas dazu geben und mit Deckel für ungefähr eine Stunde bei geringer Hitze sanft schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Einigen Rezepten zufolge soll das rohe Kraut über Nacht in dem Wein-Gewürz-Sud eingelegt werden. Ich habe beide Varianten ausprobiert, konnte aber weder bei der Konsistenz noch beim Geschmack einen großen Unterschied ausmachen, daher empfehle ich, das Blaukraut in einem Durchgang zuzubereiten.

Ist das Blaukraut weich, hat aber noch leichten Biss, kann es falls nötig noch einmal abgeschmeckt und anschließend serviert werden. Bleibt etwas übrig, lässt es sich ohne weiteres wieder aufwärmen, meistens schmeckt es dann noch besser. Außerdem ist fertig gekochtes Blaukraut bzw. Rotkraut auch gut zum Einfrieren geeignet.