

Blaukraut

Zutaten:

3/4 - 1 kg Blaukraut (Rotkohl)

Zum Dünsten:

30-40 g Fett

1 EL Zucker

1 Zwiebel

2-3 Äpfel

4 EL Essig

Salz

1/4 - 3/8 l Flüssigkeit

Nach Belieben:

1 Zwiebel mit 3-4 Nelken besteckt

2-3 Lorbeerblätter

evtl. zum Binden: 10 g Mehl

Zum Verbessern:

1 Glas Rotwein

2 EL Johannisbeergelee oder Preiselbeeren

Zubereitung:

Kraut putzen, waschen, hobeln, dabei von Strunk befreien oder Rotkraut aus der Dose verwenden. Zucker in Fett hell bräunen, feingeschnittene Zwiebel und geschälte, feingeschnittene Äpfel zugeben, kurz andünsten.

Blaukraut beifügen, kurz durchdünsten, sofort etwas Essig darüber gießen, damit das Kraut eine schöne Farbe erhält, salzen, mit wenig Flüssigkeit zugedeckt bei mäßiger Hitze weich dünsten, nach Belieben Lorbeerblätter und Nelken, in Zwiebel gesteckt, mitdünsten.

Bei Bedarf jeweils etwas Flüssigkeit zugießen. Kurz vor Ende der Garzeit, falls erwünscht, ein wenig mit Mehl binden, aufkochen lassen.

Abschmecken, evtl. Verbesserungszutaten beifügen, nochmals abschmecken.

Garzeit: ¾ - 1 Stunde

Chou rouge chaud

Ingrédients:

1 kg de chou rouge ($\frac{3}{4}$ d'1 chou environ)

Cuisson à l'étuvée:

30–40 g de graisse

1 cuillère à soupe de sucre

1 oignon

2–3 pommes

4 cuillères à soupe de vinaigre blanc

Sel

1/4 litre d'eau

Selon le goût

1 oignon piqué de 3-4 clous de girofle

2-3 feuilles de laurier

Pour agrémenter:

1 verre de vin rouge

2 cuillères à soupe de gelée de groseille ou d'airelles rouges

Préparation:

Eplucher, laver et râper le chou, en prenant soin d'enlever le tronc ou utiliser du chou rouge en boîte. Faire caraméliser le sucre dans de la graisse, ajouter les oignons hachés menus et les pommes découpées finement, laisser revenir quelques instants.

Ajouter le chou, mélanger et cuire à l'étuvée quelques minutes. Ajouter le vinaigre aussitôt pour que le chou conserve sa jolie couleur. Saler.

Ajouter un peu d'eau, couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le chou soit cuit. Selon votre goût ajouter pendant la cuisson les feuilles de laurier et l'oignon piqué de clous de girofle.

Le cas échéant rajouter un peu d'eau. Juste avant la fin de la cuisson, si souhaité, ajouter un peu de farine pour lier le tout.

Gouter et agrémenter avec les ingrédients cités ci-dessus si vous le désirez.

Temps de cuisson : $\frac{3}{4}$ - 1 heure