



Rotkohl mit Kastanien

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

1 Rotkohl, 200g Eßkastanien, vakuumiert, 100g Dörrfleischwürfel
1 Zwiebel, gehackt, 1 Glas trockener Rotwein, etwas Gemüsebrühe
2-3 EL Weinessig, Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker, 2 - 3 Nelken (oder et-
was Nelkenpulver), Öl zum Braten.

Zubereitung:

1. Vom Rotkohl die schlechten äußeren Blätter entfernen, den Kohl vierteln, den Strunk keilförmig heraus schneiden und die Kohlviertel hobeln oder in feine Streifen schneiden.
2. Die Dörrfleischwürfel in einem großen Topf in etwas Öl anbraten. Die Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitbraten. Dann den Kohl zufügen und bei milder Hitze ca. 10 Minuten mitdünsten.
3. Den Rotwein mit der Gemüsebrühe, dem Essig, Muskat, Nelken, Salz, Zucker und dem Pfeffer hinzufügen, umrühren und zugedeckt bei milder Hitze ca. 40 Minuten schmoren lassen.
4. Dann die Kastanien zum Rotkohl geben, vorsichtig unterrühren und das Gericht zugedeckt bei milder Hitze ca. 30 Minuten fertigkochen. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit (je nach Geschmack Rotwein oder Brühe) hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp: Natürlich können Sie auch frische Eßkastanien verwenden. Dann benötigen Sie ca. 300g. Die Kastanien am spitzen Ende kreuzweise einschneiden, 10 Minuten in kochendes Wasser geben, abtropfen, etwas abkühlen lassen und die Schale und die braune Haut abziehen. Dann wie oben beschrieben zum Kohl geben.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de