Schinkenäpfel mit Rotkohl

Sonstige Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Rotkohl
» 150g Zwiebel(n)
» 2 EL Butterschmalz
» 250ml Madeira
» 4 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 TL Kümmel
» 4 Nelken
» 1/4 TL Lebkuchengewürz
» 2-3 EL Rotweinessig
» 100g Preiselbeeren
» Salz & Pfeffer
» 250g Schinkenspeck
» 4 säuerl. Apfel/Äpfel

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Rotkohl putzen, vierteln, waschen und bis auf den Strunk in feine Streifen hobeln. Zwiebeln abziehen, fein hacken und im heißen Butterschmalz weich dünsten. Den Rotkohl dazugeben. Madeira, 250ml Wasser, Gewürze und Essig hinzufügen. Alles ca. 40min köcheln lassen. 2EL Preiselbeeren beiseite stellen. Den Rest unter den Kohl ziehen und das Gemüse mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Rotkohl in einen Bräter geben. Den Schinkenspeck würfeln. Äpfel waschen, jeweils einen Deckel abschneiden, Früchte aushöhlen, dabei den Boden stehen lassen.

3. Übrige Preiselbeeren mit 3EL Schinkenwürfeln mischen, in die Äpfel füllen. Früchte auf den Rotkohl setzen, mit den restlichen Schinkenwürfeln bestreuen und die Deckel aufsetzen. Den Bräter abdecken und alles im Ofen 30-35min garen. Danach offen weitere 15min garen.

Nährwerte: 390kcal/E18g/F11g/KH36g pro Portion

angelegt am: 09.01.2004 Rezept-Nr: 790

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke