Blaukraut - Rotkraut - Rotkohl - Roter Kappes

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Blaukraut - *Brassica oleracea convar. capitata f. rubra*

Hier nun ein extra lang eingekochtes Blaukraut-Rezept von Josef Dirschl
Hinweis: dies ist extra mehr eingekocht, da mir ein weiches gut eingekochtes Blaukraut besser schmeckt.
Wer es noch Bissfest haben möchte, sollte sich ein anderes Rezepte suchen

Rezept: Selbst zubereitetes Blaukraut (Rotkraut)

- 1/4 Kopf frischen Rotkohl
- 50 g. Zucker
- 200 bis 250 g Johannisbeergelee
- 1 /4 Liter billigen Rotwein
- 1 gute Messerspitze Zimt
- 3 Nelken
- 1 gute Messerspitze Salz
- 1 gute Messerspitze Pfeffer
- 2 Boskop Äpfel
- 50 g. Butterschmalz
- 1/4 Liter Leitungswasser (eventuell mehr)

Sie können anstatt des Leitungswassers auch Fleischbrühe verwenden. Ich verwende für das Blaukraut immer einfaches Leitungswasser. Zuerst alle Zutaten bereit legen, dann erstmal das Blaukraut in feine Streiffen schneiden, wie rechts zu sehen. Dann die Zwiebeln in kleine Würfelchen hacken oder mit einer Küchenmachine wie z.B. Moulinex.

Die Äpfel schälen oder mit einer Apfelschälmaschine wie zum Beispiel von Lurch auf dem Bild rechts. Nun die 2 Äpfel entkernen und in kleine Viertelchen schneiden.

Jetzt einen ziemlich grossen Topf aufsetzen und das Butterschmalz zugeben. Die Hitze nun auf ziemlich Hohe Stufe einstellen und dann die sehr klein geschnittenen Zwiebelwürfelchen im Butterschmalz goldgelb werden lassen.

Das löschen wir jetzt mit dem Rotwein ab und geben das rohe in kleine Streifen geschnittene Blaukraut dazu.

Mit zwei Kochlöffeln alles gut mit den goldgelb gewordenen Zwiebeln vermischen. Nachdem wir kurz alles vermengt haben bei offenem Topf aufkochen lassen und dann 1 bis 3 Minuten weiterkochen lassen.

Jetzt soviel Leitungswasser dazu geben, bis das Blaukraut fast damit bedeckt ist.

Jetzt lassen wir alles aufkochen. Nachdem alles aufgekocht ist, schalten wir auf eine mittlere Flamme zurück und lassen alles etwas einkochen.

Bei einem Elektroherd mit 3 Stufen und Zwischenstufen schalten wir auf 1 1/2 zurück und ohne Zischenstufen auf 1.

Jetzt geben wir die vorbereiteten Gewürze Nelken, Zimt, Salz, und Pfeffer dazu. Vermengen alles kurz und geben dann auch die Apfelviertel dazu und streuen die 50 g Zucker über das Blaukraut.

Nun lassen wir alles bei mittlerer Hitze und geschlossenenm Topf einkochen bis fast die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Wenn nur noch ca 1/8 Liter Flüssigkeit übrig ist, *(das ist dann soweit, wenn Sie mit einem Kochlöfffel das Blaukraut vom Kochtopfboden bei Seite schieben und nur noch wenig Flüssigkeit am Topfboden vorhanden ist)* geben wir das Johannisbeergelee dazu und vermischen das Johannisbeerelee mit dem Blaukraut.

Jetzt schliessen wir den Topf und lassen es noch bei sehr kleiner Flamme weiterköcheln, bis auch die restliche Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist und das Blaukraut eine Konsistenz wie auf dem Bild rechts bekommen hat.

Zwischendurch immer mal wieder den Topf öffnen und schauen, ob es schon soweit ist. Es muss natürlich nicht soweit eingekocht werden, wie ich das hier mache.

Wer diese Konsistenz des Blaukrautes nicht mag und es als verkocht ansieht, kann natürlich die Zeit des einkochens reduzieren. Dazu braucht man dann natürlich nicht ganz soviel Wasser.

Dann sollte man das Blaukraut aber wenn es von der Herdplatte/Flamme genommen wurde, noch einige Stunden ruhen lassen, damit es noch richtig durchziehen kann. So ist das Blaukraut natürlich mit etwas weniger Konsistenz auch fertig.

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED