



## Orangen Rotkraut

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



**1 kg Rotkabis**  
**3 mittlere Zwiebeln**  
**2 Orangen**  
**6 Nelken**  
**8 Wachholderbeeren**  
**4 Lorbeerblätter**  
**2 Zimtstangen**  
**80 g Zucker**  
**2 EL Zitronensaft**  
**4 EL Butter**  
**ca 3 dl Gemüsebouillon**  
**Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

1. Unschöne Blätter vom Rotkabis entfernen. Den Kopf vierteln, den Strunck heraus schneiden und das Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Die Schale der Orange dünn abreiben und beiseite stellen, den Saft der Orange auspressen.
3. Nelken und Wachholder grob zerdrücken. Mit dem am Rand eingeschnittenen Lorbeerblätter und der in Stücke gebrochenen Zimtstangen im einen Strumpf geben.
4. In einer grossen Pfanne den Zucker mit dem Zitronensaft zu hellbraunem Caramel schmelzen. Vom Feuer ziehen. Butter und Zwiebeln zum Caramel geben, aufschäumen lassen, dann mit dem Orangensaft ablöschen. Kurz kochen lassen bis sich der Caramel aufgelöst hat. Jetzt den Rotkabis und die Orangenschale beifügen, alles gut mischen, die Bouillon dazu giessen und das Gewürzsäckchen begeben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 50-60 min. sehr weich schmoren; wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen.