



Caramel-Rotkraut mit gebratenem Rippli

Zutaten für 4 Personen

- 900g Rotkabis/Rotkraut
- 40g Zucker
- 60g Butter
- 0.75dl Balsamicoessig, wenn möglich alt
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 2dl Rotwein, kräftig (z.B. Merlot)
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 4 Trachen Rippli, gekocht

Weinvorschlag

Hospice Humagne Rouge

Zubereitung

Die äussersten Rotkohlblätter abbrechen & den Strunk zurückschneiden. Dann den Kohlkopf der Länge nach in Viertel schneiden. Jeden Schnitt von der Spitze her Messer in feinste Streifen schneiden, dabei den harten Strunk auf der Seite lassen. In einer eher weiten Pfanne den Zucker zuerst kurz auf grossem Feuer anschmelzen, dann sofort auf mittlerer Stufe reduzieren & langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen; dabei möglichst wenig umrühren. Anschl. die Butter hineingeben, schmelzen lassen, den Balsamicoessig & die Rotkohlstreifen beifügen, alles mit Salz & Pfeffer würzen & unter Wenden 2-3 Min. dünsten. Den Rotwein dazugiessen & das Gemüse zugedeckt ca. 45 Min. auf kleinem Feuer schmoren. Den Deckel von der Pfanne nehmen & die Garflüssigkeit auf höchster Stufe praktisch vollständig einkochen lassen. Ggf. mit Salz & Pfeffer sowie wenig Balsamico abschmecken. Gleichzeitig in einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Ripplischeiben auf mittlerem bis kleinem Feuer langsam beidseitig 5-6 Minuten braten. auf dem Caramelrotkraut anrichten.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unserem Menüvorschlag und natürlich mit unseren Weinen!

