

## Rotkraut

### Zutaten für 4 Personen

1	kg	Rotkabis	Waschen, vierteln, bis auf den Strunk in feine Streifen schneiden
2	EL	Rotweinessig	Darüber giessen, gut verteilen
50	g	Grüner Speck	In Bratopf knusprig braten
1		Zwiebel	Fein hacken, begeben und andämpfen
			Kraut begeben, ca. 15 Min. zugedeckt auf kleinem Feuer dämpfen, gelegentlich umrühren
1		Apfel, säuerlich	Dazu reiben
3-4	dl	Rotwein	Zugeben, aufkochen
1		Gemüsebouillonwürfel	
1	EL	Risottoreis	
1		Lorbeerblatt	
1	EL	Johannesbeergelee	
		Salz	Nach Bedarf
1	MS	Zimt	Alles zugeben, gut mischen, 1 Stunde auf kleinem Feuer zugedeckt köcheln lassen, gelegentlich wenden.
			Vor dem Servieren Lorbeerblatt entfernen.
		<b>Tipp</b>	Mit karamellisierten Kastanien servieren