

Rotkraut mit Speckäpfeln

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 kg Rotkraut
- 1 Zwiebel
- 30g Butter
- 2 dl Rotwein
- 3 Essl. roter Balsamicoessig
- 1 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer
- Speckäpfel
- 2 Stück Zwiebeln
- 150g Speck (für Vegi weglassen, dafür mehr Zwiebeln)
- 1 Essl. Butter
- 4 Boskop-Apfel



Zubereitung: Den **Rotkabis** vierteln, grobe Strunkteile entfernen und das Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen hacken.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Rotkabis beifügen und unter Wenden 2-3 Minuten mitdünsten. Dann den Rotwein, den Essig und die Bouillon dazugiessen. Das Gemüse zugedeckt etwa 1 Stunde weich schmoren; hin und wieder gründlich umrühren und wenn nötig etwas Wasser oder Bouillon beifügen.

Speckäpfel: Inzwischen für die Speckäpfel die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Bratspeck in feine Streifen, dann diese in kleine Rechtecke schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne den Speck im eigenen Fett leicht rösten. Dann die Butter beifügen und schmelzen. Die Zwiebeln dazugeben und alles unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten auf kleinem Feuer weiter braten. Beiseite stellen.

Aus den ungeschälten ganzen Äpfeln mit einem Kugel- oder Apfelausstecher das Kerngehäuse grosszügig entfernen. Die entstandene Höhlung der Äpfel satt mit der Speck-Zwiebel-Mischung füllen.

Am Ende der Garzeit das Rotkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mitsamt Garflüssigkeit in eine Gratinform verteilen. Die Äpfel hineinsetzen. Das Rotkraut im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 25-30 Minuten backen.

Dazu passen Spätzli und ein feiner Nüsslisalat mit Baumnüssen. En guete!