



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rotkohl mit Süßkartoffelrösti

für 4 Personen

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 800 g Rotkohl
- 3 El Butter
- 100 ml Rotweinessig
- 600 g Süßkartoffeln
- 300 ml Holunderbeersaft
- 0,5 Bund Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 5 Gewürznelken
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
- 200 g Wild-Preiselbeeren (Glas)
- 2,5 TL Speisestärke
- Salz, Pfeffer
- 2 El Haselnüsse
- 1 Ei Größe M
- 60 g Bergkäse gerieben
- 2 El Mehl
- 3,5 TL Currypulver
- 2,5 El Bratöl

Zubereitung

Rotkohl: Zwiebel schälen und fein würfeln. Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, Strunk entfernen und Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebelwürfel in Butter andünsten, Rotkohl hinzufügen und unter Rühren ca. 5 Minuten andünsten. Mit Essig ablöschen, Saft, Lorbeer, Sternanis und Zimt dazu geben. So viel Wasser angießen, dass der Rotkohl bedeckt ist, aufkochen. Übrige Gewürze fein mörsern und dazugeben. Bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf 90 Minuten schmoren lassen, dabei ab und zu umrühren und evtl. etwas Wasser nachgießen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in Scheibchen schneiden. Apfel und Preiselbeeren zum Rotkohl geben und weitere 20–30 Minuten offen kräftig kochen lassen, sodass möglichst viel Kochflüssigkeit verdunstet. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den Rotkohl damit binden. Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rösti: Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Süßkartoffeln schälen und grob raspeln. Petersilie fein hacken. Süßkartoffel, Petersilie, Ei, Käse und Mehl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. In einer weiten Pfanne etwas Öl erhitzen und nacheinander beidseitig kleine knusprige Rösti backen. Zum Servieren Rotkohl erhitzen, mit Rösti anrichten und mit den Haselnüssen bestreuen.