Chou rouge
Rotkraut

Recette proposée par : Gérard CARDIN

Rezept vorgeschlagen von: Gérard CARDIN

Ingrédients :

-1 chou rouge coupé en lanières

-1 grosse pomme ou 2 petites coupée(s) en 4

-1 gros oignon ou 2 petits coupés en lanières

-1 verre de vinaigre de vin (1/8 l)

-1 verre de vin rouge (¼ l)

-1 cuil. à soupe de sucre blanc ou roux

-1 cuil. à café rase de cumin en grains

-sel, poivre

-facultatif: 1 poignée de raisins secs

Zutaten:

-1 Rotkraut, fein geschnitten

-1 grosser oder 2 kleine Äpfel

-1 grosse oder 2 kleine Zwiebel

-1 Glas Apfelessig (1/8L)

-1 Glas Weisswein (1/4L)

-1 EL weisser oder brauner Zucker

-1 KL Kümmel

-Salz, Pfeffer

-Je nach Wahl : 1 Handvoll Rosinen 100g

Préparation de la recette :

Dans 1 cocotte suffisamment grande :

~mettre la matière grasse soit beurre/huile de tournesol ou similaire
soit huile/saindoux
soit huile/graisse de canard

~faire blondir les oignons
~y ajouter les pommes avec le sucre, faire dorer le tout (avec les raisins éventuellement)
~ajouter le chou coupé, le faire revenir pendant 5 min en le remuant
~ajouter le vinaigre, remuer
~ajouter le vin rouge
~laisser « mijoter » après assaisonnement (sel, poivre, cumin) pendant 45 minutes environ.

Pour éviter que le chou attache :

~vérifier l'humidité pendant la cuisson
~ajouter éventuellement un peu de vin ou de bouillon ou de jus de pommes... pour plus de douceur un peu de sirop de canne
~vérifier l'assaisonnement en fin de cuisson (sel, poivre)

A savoir : les pommes peuvent être remplacées par des châtaignes et/ou des lardons.

Zubereitung:

-In einer Kasserole in Fett die Zwiebel blond anrösten, mit den Äpfeln und dem Zucker weiterrösten bis die Zutaten leicht karamelisieren.

-Dann gibt man das geschnittene Kraut dazu, den Kümmel und dünstet dieses leicht durch.

-Nun gießt man den Essig übers Kraut, mischt alles kräftig durch, gibt dann den Rotwein dazu, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt das Kraut 3/4 Stunden schmoren.

-Während des Kochens eventuel Flüssigkeit nachgießen, nachsalzen wenn notwendig.

Es können diesem Kraut statt Äpfel, Rosinen, Kastanien, Speckwürfel beigekocht werden.

.