



Rotkraut aus dem Wok

für 10 Personen

Zutaten

1 Kopf Rotkraut
2 Stk. Zwiebel geschält
2 Stk. säuerliche Äpfel
2 EL Butterschmalz
3 Stk. Nelken
2 Stk. Lorbeerblatt
½ Glas Preiselbeermarmelade
150 ml Balsamico Essig
500 ml Apfelsaft
2 EL Zucker
100 g Maroni

Zubereitung

Das Rotkraut längs halbieren, äußere Blätter entfernen und den Strunk großzügig herausschneiden.

Längs in 3 mm dünner Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel fein würfeln, Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Grill vorbereiten für direkte Hitze (ca. 200 °C) und den Wokeinsatz kurz vorheizen. Das Schmalz

erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten, Rotkraut dazugeben und mitdünsten.

Alles mit Essig

und Apfelsaft ablöschen, salzen und pfeffern. Äpfel, Gewürznelken und Lorbeerblatt hinzufügen, die

Maroni grob hacken und untermischen, alles bei geschlossenem Deckel 40-50

Minuten garen. Ab und

zu umrühren und eventuell Apfelsaft hinzugeben. Am Ende mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken

und die Preiselbeermarmelade unterrühren.

Hilfsmittel: Weber Gourmet BBQ System, Wok Einsatz, Wok Besteck

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Grillen: ca. 50 Minuten

Grillmethode: direkt, hohe Hitze (ca. 200-220 °C)

Schwierigkeit: einfach