

Rotkraut im Glas

Zutatenliste

- 80 g Zucker
- 3 dl Rotwein
- 2 dl Apfel oder Orangensaft
- 1,2 -1,5 kg Rotkohl
- 4-5 Nelken (die nehme ich nach dem Kochen möglichst wieder raus)
- 1 mittelgrosses Glas Fruchtaufstrich Zwetschge mit Zimt
- 2-3 Äpfel
- 2 EL Balsamico Essig
- wenig Pfeffer und Salz zum abschmecken

Was wir auch brauchen

- Rüstbrett, Schüssel und grosses Messer
- Messbecher
- Pfanne mit Deckel oder Schmortopf und Kelle zum Rühren
- Weckgläser in sinnvoller Portionengrösse inkl. Gummiringe und Klammern

Vorgehen

1. Rotkohl rüsten, vierteln und fein schneiden, dazu kannst du auch einen Hobel verwenden oder sogar auf einer Trommelraffel geht es. Meine Oma hat es jeweil mit ihrer Zyliss gemacht.
Alle anderen Zutaten bis auf die Äpfel vorbereiten (für die ist es zu früh, die würden braun werden)
2. Zucker in die Pfanne geben und ohne rühren leicht caramellisieren (Achtung! Brennt schnell an). Mit Rotwein ablöschen und aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Rotkraut und Gewürze begeben, gut unterheben und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.
3. Gläser und Gummis vorbereiten, im Backofen für 10 Minuten bei 100°C sterilisieren.
4. Äpfel rüsten und klein schneiden, zum Rotkraut geben, unterheben, Apfelsaft und 3-4 EL Fruchtaufstrich begeben, 5-10 Minuten weiterköcheln lassen.
5. Mit Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. und in die vorbereiteten Gläser füllen. Darauf achten, dass die Ränder vor dem Verschliessen sauber sind. Genug Rand frei lassen, weil wir bei 100°C im Steamer oder im Wasserbad einkochen und dort ein höherer Druck als bei 90°C entsteht.
Gläser verschliessen und im Steamer oder im Wasserbad 2 x innert 24-48 Stunden bei 100°C für 60 Minuten einkochen. Nach dem zweiten Mal einkochen Klammern nach 24 Stunden entfernen, Gläser anschreiben, kühl und dunkel aufbewahren, sie sind gut 1 Jahr haltbar.

Verwendung und Varianten

Es kann mit anderen Gewürzen experimentiert werden, mit einem anderen Fruchtaufstrich oder einer Konfitüre.