

Beilagen; Rotkohl, Spätzli, Maroni u. Birne

Rotkraut



Zutaten:

- 2 kg Rotkabis/Rotkraut
- 2 Stück Zwiebel, mittel
- 2 Stück Apfel, gross
- 60 g Butter
- 8 Esslöffel Balsamicoessig
- 8 dl Rotwein, kräftig
- 8 Esslöffel Johannisbeergelee
- 2 Teelöffel Honig
- 2 Würfel Bouillon
- ½ Stück Zimtstange
- 8 Stück Wacholderbeeren
- 3 Nelken
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Den Rotkabis vierteln, grobe Strunkteile herausschneiden und das Gemüse fein schneiden oder hobeln.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen schneiden.
3. In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten. Dann den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker, Bouillonwürfel, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterspätzli



Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Knöpfliemehl
- 4 dl Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)
- 8 Eier
- 2 TL Salz
- Butter zum Braten

Zubereitung:

1. Mehl, Knöpfliemehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
2. Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
3. Spätzli: Teig portionenweise auf einem nassen Stielbrettchen austreichen. Mit dem Rücken eines langen Messers schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden.
4. Knöpfli: Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb direkt ins siedende Salzwasser streichen.
5. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli/Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Glasierte Maroni



Zutaten:

- 600 g Maroni (nicht ganz weich gekocht, geschält)
- 150 g Rohzucker
- 1.5 dl Wasser
- Butter kalt

Zubereitung:

In einer trockenen Pfanne den Zucker langsam goldgelb schmelzen. Mit Wasser aufgiessen, aber **nicht umrühren**, sondern einkochen lassen. Geschälte Maroni zugeben, kurz erwärmen und ein grösseres Stück kalte Butter zugeben. Maroni einkochen lassen und dadurch glasieren.

Birnen mit Preiselbeerkonfitüre