

# Rotkabis mariniert

von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.5 kg Rotkabis	vierteln, den Strunk heraus schneiden, fein schneiden/hobeln
375 g Äpfel	Apfel reiben und begeben
2.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden und begeben
1.5 Liter Roter Traubensaft	
5 dl Apfelsaft	salzen Flüssigkeiten begeben und alles gut kneten
2.5 Stück Nelken	
2.6 g Zimt	
2.5 Stück Sternanis	
2.5 Stück Wachholderbeeren	
2.5 Stück Lorbeerblatt	
10 g Pfefferkörner	Gewürze in Säcklein füllen, zubinden und begeben alles zusammen über Nacht marinieren
40 g Butter	Saft auffangen Rotkabis in Butter andünsten mit dem Saft ablöschen 60-90 Minuten zugedeckt schmoren lassen
2.5 cl weisser Balsamico-Essig	Gewürzsäcklein entfernen mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken