

## Rotkraut mit Marroni von lilifee

Mengen für 45 Personen

Rotkraut: Zwiebel und Apfel in Butter andämpfen. Rotkraut und Gewürze beifügen, mitdämpfen. Mit Wein, Bouillon oder Apfelsaft ablöschen. Bouillon dazugiessen, zugedeckt 30-40 Minuten knapp weich kochen. Mit Essig oder Balsamico, Butter und Johannisbeergelee verfeinern, würzen.

Marroni: Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Butter beifügen. Marroni dazugeben, kurz mischen. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze offen knapp weich kochen, bis sich die Caramelbutter schön um die Marroni legt.

Rotkraut mit den Marroni auf vorgewärmte Teller geben, heiss servieren.

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201501\\_8/rotkraut-mit-marroni/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201501_8/rotkraut-mit-marroni/)

9.0 Stück Zwiebeln	fein, gehackt
1.35 kg Äpfel	zB Gala gerüstet, klein gewürfelt Butter zum Dämpfen
9.0 kg Rotkabis	gehobelt oder fein geschnitten
9.0 Stück Lorbeerblatt	
9.0 Stück Nelken	
9.0 dl Rotwein	Portwein, Rotwein, Gemüsebouillon oder Apfelsaft
9.0 dl Bouillon (flüssig)	
2.03 dl Apfelessig	
675 g Zucker	
2.03 dl Wasser	
270 g Margarine	
1.8 Liter Bouillon (flüssig)	
4.5 kg Marroni / Kastanie	