

ROTKRAUT mit Gnocci, Äpfeln und Walnüssen

- 1kg Rotkraut geschnitten
- 0,7l Rotwein
- 0,25l Orangensaft
- 0,25l Apfelsaft
- 2 Zimtstangen
- Scheiben einer Orange
- Saft einer Zitrone
- 200g Zucker
- Ein paar Gewürznelken
- 2 Sternanis
- Etwas Kümmelganz
- 2 EL Reis....zur Bindung
- 2 gerissene Äpfel
- Salz, frischer Pfeffer

Alles in einen Topf geben und über Nacht marinieren lassen. Alles kochen auf kleiner Flamme bis das Rotkraut weich ist und eine schöne Bindung hat, je nach gewünschter Süße abschmecken.

Rotkraut eignet sich sehr gut zum einfrieren und passt hervorragend zu Wild, Ente und Gans.

Pro Person ca. 200g Gnocchi gekocht mit Rotkraut abschwenken, mit Walnüssen und in Butter gebratenen Apfelspalten garnieren.