



## **Rezept für Rotkohl mit Maronen-Spätzle**

- |                      |  |
|----------------------|--|
| 1 kg Rotkohl         | putzen, die äußeren Blätter entfernen, längs vierteln und den Strunk entfernen. Dann in feine Streifen schneiden.  |
| 500 g Zwiebeln       | schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.   |
| 30 g Butterschmalz   | in einem breiten Topf zerlassen, Zwiebeln und  |
| 2 EL Zucker          | hinzufügen und bei starker Hitze ca. 6 Min. hellbraun karamellisieren lassen. Rotkohl zugeben und ca. 2 Min. unter Rühren mitdünsten lassen. Mit                   |
| Salz und Pfeffer     | würzen. Mit  |
| 250 ml Apfelsaft     | ablöschen und stark einkochen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 40 Min. köcheln lassen.   |
| 1 TL Piment          | und  |
| 1 TL Wacholderbeeren | in einem Mörser fein mahlen und 10 Min. vor Ende der Garzeit zum Rotkohl geben, unterrühren und mit  |
| Essig                | abschmecken.   |
| 250 g Spätzle        | zubereiten.  |
| 20 g Butter          | in einer Pfanne erhitzen, Spätzle und  |
| 75 g gegarte Maronen | -in Scheiben geschnitten- hinzufügen und 3 Min. braten.  |
| 75 g gegarte Maronen | fein mahlen. Eine Auflaufform einfetten, mit dem Rotkohl und den Spätzle befüllen, mit den gemahlenden Maronen bestreuen und im Backofen 25 Min. bei 190°C backen. |