



Rotkohl auf französisch-lemusische Manier: *Chou rouge aux pommes Sieps*. (Basel, 1/2015)

Chou rouge aux pommes Sieps

Rotkohl mit Äpfeln, Speck und Essig im Ofen geschmort

In Frankreich ist Rotkraut sehr beliebt und wird auf ganz verschiedene Weisen zubereitet. In vielen Küchen wird das Kraut mit säuernden und süßlichen Zutaten aromatisiert, oft spielen Essig oder Wein und Äpfel dabei eine zentrale Rolle. In basischen Rezepten wird der Rotkohl eher blau, Säure aber kann ihm eine leuchtend rote Farbe verleihen. Soweit die Theorie. Die Farbe hängt jedoch auch vom Kohl ab, den man verwendet – hat das Gemüse roh eine eher bläuliche Grundfarbe, wird er auch geschmort eher violett erscheinen als rot.

Das nachfolgende Rezept ist einer Zubereitungsart aus dem auf französische Klassiker eingeschworenen Restaurant Sieps in Carbelotte nachempfunden. Es hat eine leicht süßlich-säuerliches, rauchiges Aroma und passt als Beilage zu Fleisch vom Grill oder Würsten, kann aber auch als einfache Hauptspeise serviert werden, mit einem guten Brot.

Chou rouge aux pommes

- Klassiker der Feine Küche - nach Rezept aus den
- Leicht säuerlich mit Essig

- Ganz ohne Deckel im Ofen wird der
Kohl etwas zu hart - die ganze
Zeit mit Deckel zu deckeln und fast zu
feucht.

basal zubereiten



Kohl
1kg - etwas gross
800g - normal
700g
400g - klein, sehr

Ist der Kohl zu gross,
kocht es sich nicht auf! In
in eines geschälte Pfanne
andünsten.

1 mittel zu maitigen Rotkohl 338/826/220
Speck in Streifen oder Würfeln 120/100
- schmeckt besser wenn die Stücke
nicht zu klein sind, und sollten
sie ausreichend fett sein (sonst
bräunt es 2-sätzlich Öl)

2 Würfel von je 100-120g, gehackt
- nur teill andünsten

2 TL Salz - am bestn sehr etwas
vor dem Dünst über den Kohl
geben

3 Äpfel - aromatisieren und aromatisieren
Sach (Cox Orange, Canada,
Topaz)

4 EL Apfelessig (6 wenn dunkel)

1 TL Wacholder, leicht zerdrückt

2 TL Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL Zucker - kann man weglassen
wenn der Apfel sehr süß ist



Der Rotkohl ist ein Farbenspieler: Arbeitsblatt zum Chou rouge aux pommes.

Beilage für 4 Personen

- 1 mittelgrosser Rotkohl (700 g)
- 1½ TL Salz
- 100 g geräucherter Speck in Streifen oder Würfeln, nicht zu fein und nicht zu mager
- 200 g Schalotte, fein gehackt
- 3 aromatische Äpfel (je 150 g), geschält, geviertelt, entkernt, in feinen Scheiben
- 4 EL Apfelessig
- 1 TL Wacholderbeeren, leicht angedrückt
- 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Zucker
- Etwas Salz zum Abschmecken

- 1 | Die äussersten Blätter vom Rotkohl entfernen. Kohl vierteln, in sehr dünne Streifen schneiden oder hobeln. In eine Schüssel geben, mit Salz vermischen.
- 2 | Speck in einer grossen Bratpfanne bei mittlerer Hitze auslassen.
- 3 | Schalotte einstreuen, kurz anziehen lassen. Kohl dazu, andünsten bis die Streifen ein wenig schlaff geworden sind, etwa 5 Minuten.
- 4 | Apfelstücke, Essig, Wacholder, Pfeffer und Zucker begeben, alles gut vermischen und mit Salz abschmecken.
- 5 | Mischung in Auflaufform verteilen, mit Alufolie zudecken und 30 Minuten lang in der Mitte des 180 °C heißen Ofens schmoren. Folie entfernen, nochmals 30 Minuten backen.