

Lust auf  
noch mehr Genuss?!

Dann besuchen Sie uns:  
[fb.com/WolframBergeDE](https://www.facebook.com/WolframBergeDE)  
[www.delikatessen-berge.de](http://www.delikatessen-berge.de)

Wir wünschen einen  
guten Appetit!



Weihnachtsrotkohl

# Weihnachtsrotkohl

Rezept für ca. 6 Personen • Zubereitungszeit ca. 2,5 Std.  
Schwierigkeitsgrad: mittel

## Zutaten:

---

1/2	Rotkohl
1/2 Flasche	Wintertraum Punsch
2 Stück	Zwiebeln
100g	Cranberrys
50g	Gänseschmalz
1 Glas	Clementinen Marmelade
25 ml	Aged Balsamico Condimento
2 Gläser	Wildpreiselbeeren Sauce mit ganzen Früchten
1 TL	Spekulatiusgewürz

## Zubereitung:

---

Rotkohl in feine Streifen schneiden und über Nacht im Wintertraum Punsch marinieren. Am nächsten Tag gewürfelte Zwiebeln zusammen mit den Cranberrys im Gänseschmalz glasig dünsten. Mit dem „Rotkohl im Punsch“ ablöschen. Clementinen Marmelade, Balsamico, Wildpreiselbeeren Sauce und Spekulatiusgewürz dazu geben und aufkochen lassen. Hitze herunterstellen und Rotkohl langsam gar köcheln. Sobald der Rotkohl den gewünschten Biss hat, mit etwas Speisestärke abbinden und servieren.