

Zutaten

- 400 g geschälte Maronen
- 150 g Zucker
- 150 ml Rotwein
- 200 ml Sahne
- Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian
- Salz und Pfeffer
- Rotkohl:
- 750 g Rotkohl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Beilage

Maronen

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Maronen mit Rotwein. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr inspirierende Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, Maronen dazu geben, kurz kochen lassen. Sahne und Kräuter dazu geben und kurz aufkochen lassen.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Rotwein zusammen mit den Gewürzen erhitzen und gut durchziehen lassen. Rotkohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen und in schmale Streifen schneiden. Salz und Zucker hinzugeben und kräftig durchkneten, bis der Kohl weicher wird.
4. Apfel und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Schmalz in einem Dampfdrucktopf schmelzen und den Kohl zusammen mit den zwiebeln kurz anschwitzen. Gewürz-Rotwein durch ein Sieb ebenso wie den Apfel und den Apfelsaft hinzugeben. Deckel verschließen und bei mittlerem Druck 20 Minuten garen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken und mit etwas angerührter Stärke andicken.