

MARONI-BIRNEN-ROTKRAUT

Zutaten - Rotkraut

- 1 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel, in feinen Ringen
- 200g tiefgekühlte geschälte Marroni, aufgetaut
- 1 kg Rotkabis, fein gehobelt
- 1 Birne, grob gerieben
- 1 ¼ TLSalz
- 2 [Lorbeerblätter](#)
- 2 [Nelken](#)
- 1 [Sternanis](#)
- 2 dl Rotwein
- 2 dl [Gemüsebouillon](#)
- 2 EL Aceto balsamico

Zutaten - Birnen und Maroni

- 3 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- 2 EL Ahornsirup
- 2 Birnen, in Schnitzen
- 150g tiefgekühlte geschälte Marroni, aufgetaut
- 2 EL [Thymian](#)
- 1 Zitrone, nur Saft
- ¼ TL [Fleur de Sel](#)

Rotkraut

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Marroni kurz andämpfen. Kabis und Birne begeben, kurz mitdämpfen, salzen. Lorbeer, Nelken und Sternanis begeben. Wein dazugießen, ca. 1 Min. einkochen. Bouillon und Aceto dazugießen, Kabis zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. weich köcheln.

Birnen und Marroni

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-Her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Hitze reduzieren, Ahornsirup, Birnen, Marroni und Thymian begeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln. Zitronensaft begeben, salzen. Birnen und Marroni mit dem Rotkraut anrichten.

La Cucina

