

# Feigenblaukraut

## Zutaten:

800 g geputzter, entstrunkter Rotkohl (1 – 1,2 kg Rotkohl ungeputzt)  
150 g Trockenfeigen ohne Stiel  
200 ml Portwein  
200 ml Rotwein  
1 säuerlicher Apfel  
125 ml Gemüsebrühe  
½ kleine Zwiebel  
1 Scheibe Ingwer  
1 Streifen unbehandelte Orangenschale  
4 cm Zimtrinde (notfalls auch gemahlener Zimt verwendbar)  
5 Wacholderbeeren  
2 Nelken  
2 EL kalte Butter  
1 EL Puderzucker  
1 Lorbeerblatt  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
milder Balsamico

## Zubereitung:

**Ein Tip vorweg:** Blaukraut schmeckt am Besten, wenn man es aufwärmt. Da die Feigen eingelegt werden, sollte man also 2 Tage vorher beginnen. Die Trockenfeigen einen Tag lang in Portwein einlegen. Dann die Feigen in dünne Scheiben schneiden und die Flüssigkeit aufheben. Der Rotkohl wird geputzt und gehobelt. Den Apfel schälen, entkernen und zu feinem Mus pürieren.

Den Puderzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Wenn der Puderzucker von der Hitze hell ist, kommt der Rotwein und der Portwein von den Feigen dazu. Die Flüssigkeit auf etwa ein Drittel reduzieren lassen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und zusammen mit dem Kraut und der Gemüsebrühe in den Topf geben und bedeckt bei milder Hitze in etwa 1,5 Stunden weich dünsten. Dabei des öfteren umrühren, damit das Blaukraut am Topfboden nicht ansetzt!

Nach etwa einer Stunde das Apfelmus, das Lorbeerblatt, die Zimtrinde und die Wacholderbeeren zugeben. Ungefähr 10 Minuten vor Ende des Garvorganges den Ingwer, die Orangenschale und die Feigen hinzugeben. Abgeschmeckt wird mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Balsamico. **Und ganz wichtig dabei:** die kalte Butter nicht vergessen! Wer mag kann noch zusätzlich je 2 Esslöffel Entenfett und Preiselbeeren (aus dem Glas) verwenden; ist aber eigentlich nicht nötig **Wichtig auch:** Zwiebel, Orangenschale und Zimtrinde anschliessend wieder entfernen!