

Maronikraut

[Griaß di Rezepte](#)[Gemüse](#)[Hausmannskost](#)[Österreichisch](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Die Butter und den Zucker karamellisieren und die geschälten Maroni darin glasieren. Das Rotkraut hobeln, Äpfel in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Rotwein, Zitronen- und Orangensaft dazugeben, salzen und pfeffern, zerdrückte Wacholderbeeren, je eine Messerspitze Zimt und Lebkuchengewürz einrühren. Gut mischen und 2 Stunden ziehen lassen. Zwiebel fein schneiden, in Schmalz glasig rösten und das marinierte Kraut dazugeben. Alles langsam ca 20 Minuten kochen. Zum Schluss die glasierten Maroni unterheben.

Gutes Gelingen! Passt perfekt zu jedem Wild.

**ZUTATEN** 

500 g Rotkraut,

12 Maroni

2 EL Staubzucker

Butter

2 Äpfel

Rotwein

Saft von einer Zitrone und Orange

Salz, Pfeffer, Zimt, Lebkuchengewürz

5 Wacholderbeeren

1 Zwiebel

2 EL Schmalz