



Rotkabis mariniert

von Moritz Kobel

Mengen für 45 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

6.75 kg Rotkabis	vierteln, den Strunk heraus schneiden, fein schneiden/hobeln
1.69 kg Äpfel	Apfel reiben und begeben
11.3 Stück Zwiebeln	fein schneiden und begeben
6.75 Liter Roter Traubensaft	
2.25 Liter Apfelsaft	salzen Flüssigkeiten begeben und alles gut kneten
11.3 Stück Nelken	
11.7 g Zimt	
11.3 Stück Sternanis	
11.3 Stück Wachholderbeeren	
11.3 Stück Lorbeerblatt	
45 g Pfefferkörner	Gewürze in Säcklein füllen, zubinden und begeben alles zusammen über Nacht marinieren
180 g Butter	Saft auffangen Rotkabis in Butter andünsten mit dem Saft ablöschen 60-90 Minuten zugedeckt schmoren lassen
1.13 dl weisser Balsamico-Essig	Gewürzsäcklein entfernen mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken