

## ROTKRAUT-KROKETTEN

Rezept für ca. 8 Portionen

### Vitaminbombe Rotkraut:

Rotkraut ist vor allem als Beilage zu festlichen Wildgerichten bekannt – das klassische Wintergemüse freut sich dank seiner rot-blauen Färbung großer Beliebtheit, es ist aber auch ein besonderer Vitamin- & Mineralstofflieferant in der kalten Jahreszeit: Antioxidantien schützen den Körper vor freien Radikalen, Vitamin K, Kalzium & Eisen sorgen für gesunde Knochen und Vitamin C stärkt unser Immunsystem – von letzterem enthält Rotkraut sogar mehr als eine Zitrone!

### Zutaten

- 1 Häupl Rotkraut
- 100 g Zwiebel
- 200 ml Rotwein
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 Apfel (geraspelt)
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml Orangensaft
- 100 g Zucker zum Karamellisieren
- Lebkuchengewürz, Salz, Pfeffer & Muskatnuss
- Maizena
- Zusätzlich 2 g Xanthan & 1 g Algin
- Für die Panier: Mehl, Ei & Panko Paniermehl



Gutes Gelingen wünscht „Chef Hannes“  
mit dem Team der Parktherme-Gastronomie!

### Zubereitung:

Rotkraut in feine Streifen schneiden, Zwiebeln würfeln und den Apfel raspeln. Anschließend mit Preiselbeeren, Apfelsaft, Orangensaft & Rotwein in einer großen Schüssel vermengen.

Rotkraut ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Die Marinade abseihen und das Rotkraut separieren.

Zucker in einem Topf erhitzen, bis er karamellisiert – anschließend mit der Marinade ablöschen und einreduzieren lassen. Sobald die Marinade zur Hälfte reduziert ist, Rotkraut begeben und für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Maizena mit Wasser anrühren und begeben, bis eine kompakte Masse entsteht. Xanthan & Algin untermengen.

Rotkraut-Masse in ein tiefes Blech geben, mit einer Folie abdecken und schockfrostern.

Wenn die Masse vollständig gefroren ist, auf ein Schneidebrett geben und die Kroketten in der gewünschten Größe schneiden. Anschließend sofort mit Mehl, Ei & Panko Paniermehl panieren und bei 170 °C goldbraun frittieren.

### Dazu passt:

Rotkraut-Kroketten passen als Beilage perfekt zu klassischen Herbst- & Wintergerichten, wie Gans, Reh oder Hirsch – in den Restaurants der Parktherme werden sie zum Beispiel zum Hirschrücken mit Speck, Wirsing, Kürbis-Schupfnudeln und Holunder-Glacé serviert.

Gutes Gelingen wünscht „Chef Hannes“  
mit dem Team der Parktherme-Gastronomie!