WILD OHNE WILD

Knöpfli	Rotkraut	Marroni
900 g Mehl	1½ Zwiebel, fein gehackt	150 g Zucker
2-3 TL Salz	1½ Apfel, z.B. Gala, gerüstet, klein gewürfelt	2 - 4 EL Wasser
9 Eier	Butter zum Dämpfen	60 g Butter
4,5 dl Milch	1,5 kg Rotkraut, gerüstet, gehobelt oder fein geschnitten	1,2 kg tiefgekühlte Marroni
4 EL Öl	1½ Lorbeerblatt	4 dl Gemüsebouillon
	1½ - 3 Nelken	
	1,5 dl Rotwein, Gemüsebouillon oder Apfelsaft	
	1,5 dl Gemüsebouillon	
	1½ - 3 EL Apfelessig oder Balsamico	
	Butter zum Verfeinern	
	3 - 4½ EL Johannisbeer-gelee	
	Salz, Pfeffer	

Rosenkohl mit Apfel und Curry	Geschmorte Birnen mit Pilzen und Preiselbeeren
Butter	1 Schalotten
1 kg Rosenkohl	2 Zweige Oregano
2 Zwiebel, fein gehackt	200 g Eierschwämmli
2 dl Gemüsebouillon	2 EL Butter
Salz, Pfeffer, Curry	Salz
4 Äpfel, in Schnitze geschnitten	Pfeffer
4 - 6 EL Rosinen	5 festfleischige Birnen, z. B. Williams
6 EL Crème fraîche	2 EL Zitronensaft
	9 TL Preiselbeeren aus dem Glas
	3 dl naturrüber Apfelsaft

Knöpfli

Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Die Eier mit Milch und Öl verquirlen. Zum Mehl giessen und verrühren. Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist. Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Das Wasser mit Salz aufkochen. Den Teig portionenweise auf das Knöpfli sieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen. Die Knöpfli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen.

Rotkraut

Rotkraut: Zwiebel und Apfel in Butter andämpfen. Rotkraut und Gewürze beifügen, mitdämpfen. Mit Wein, Bouillon oder Apfelsaft ablöschen. Bouillon dazugiessen, zugedeckt 30-40 Minuten knapp weich kochen. Mit Essig oder Balsamico, Butter und Johannisbeergelee verfeinern, würzen.

Marroni

Marroni: Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Butter beifügen. Marroni dazugeben, kurz mischen. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze offen knapp weich kochen, bis sich die Caramelbutter schön um die Marroni legt.

Rosenkohl mit Apfel und Curry

Rosenkohl zusammen mit den Zwiebeln in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen und würzen. Rosenkohl 15-20 Minuten knapp gar kochen. Äpfel und Rosinen begeben, 5-10 Minuten mitkochen. Abschmecken, mit einem Klacks Crème fraîche garnieren.

Geschmorte Birnen mit Pilzen und Preiselbeeren

Backofen auf 180 °C vorheizen. Schalotte und Oregano separat hacken. Frische Pilze putzen. Butter erhitzen, Schalotte und Pilze darin ca. 3 Minuten andünsten. Oregano dazugeben. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

Birnen halbieren. Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Birnen mit Zitronensaft beträufeln. Mit den Pilzen füllen, in eine ofenfeste Form geben. Je 1 TL Preiselbeeren daraufgeben. Apfelsaft in die Form giessen. Birnen im Ofen mit Alufolie zugedeckt ca. 30 Minuten weich schmoren.