

Gerösteter Rotkohl vom Blech mit Apfel, Salbei und Salsiccia

(für 4 Personen)

1 Rotkohl mit ca. 1.2 kg
6 Schalotten
10 EL Olivenöl
4 TL Ahornsirup
4 TL Apfelessig
Salz, Pfeffer
4 festfleischige Bio-Äpfel, z.B. Elstar
8 Salsiccia (mit Fenchel)
1 Handvoll frische Salbeiblätter

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die äusseren Blätter des Kohls entfernen, den Rotkohl halbieren und den Strunk entfernen, den Rotkohl in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl, Ahornsirup, Apfelessig und Gewürze vermischen. Ein grosses Backblech mit Olivenöl einreiben, die Rotkohlscheiben darauflegen, mit dem Olivenölgemisch beträufeln und 25 Minuten im heissen Ofen rösten lassen.

Schalotten schälen, Endstücke abschneiden und in Achtel schneiden. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Nach 25 Minuten Schalottenachtel und Apfelspalten auf das Blech zum Rotkohl dazugeben, alles mit etwas Olivenöl beträufeln und weitere 15-17 Minuten rösten währenddessen die Salbeiblätter in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig anbraten, dann herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Salsiccia mit einer Gabel einstechen und in der gleichen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten und dann bei mittlerer Hitze so lange braten, bis sie schön durchgegart sind. Den gerösteten Rotkohl aus dem Ofen nehmen, mit den Apfelscheiben, Schalotten, knusprigen Salbei und der gebratenen Salsiccia servieren – guten Appetit!

Tipp: Bei dieser Zubereitungsmethode hat der Rotkohl noch einen feinen Biss. Wenn ihr ihn lieber weicher mögt, lasst ihn einfach bei der ersten Röstrunde im Ofen ein paar Minuten länger drin. Und falls ihr die Salsiccia nicht separat in der Pfanne zubereiten möchtet, packt sie einfach schon zu Beginn mit dem Kohl in den Ofen und wendet sie ein paarmal. Testet auf jeden Fall, ob sie nach der Garzeit im Ofen ganz durchgegart ist und bratet sie eventuell noch in der Pfanne nach. Und wer mag kann ein paar Kartoffelspalten dazu machen. Einfach nach 20 Minuten zum Kohl dazugeben und mit braten.