

Crauti rossi



I crauti rossi, preparati in casa partendo da un bel cavolo rosso, sono uno di quei piatti che l'autunno chiama in tavola.

Speziati e conditi a dovere sono un ottimo accompagnamento per molti piatti di carne.

Ma anche per accompagnare delle semplici fette di canederli, tipo i Serviettensemmelknödel o i [knedlik](#).

Certo sono ottimi non solo in autunno ma anche in inverno e primavera.

E usando una certa attenzione con i grassi con cui li si prepara, possono anche accompagnare una grigliata estiva.

Prepararli non è difficile, bisogna solo cominciare il giorno prima perché, dopo essere stati affettati e salati, devono stare a riposo per almeno una dozzina d'ore.

Qui da me si trovano sempre, buoni, anche al supermercato: ma non c'è paragone con quelli fatti, bene, in casa!

E quindi, partendo dagli ingredienti, cominciamo i preparativi per metterli in tavola!

Ingredienti:

cavolo rosso	kg	1
zucchero	CT	2
sale		QB
bacche di ginepro	pz	8
alloro	foglie	4
chiodi di garofano	pz	2
grani di pimento (v. nota)	ct	1
cipolla	g	200
grasso d'oca (v. nota)	CT	4
succo di mela	cc	100
pepe	pz	QB
mela	pz	1

Preparazione:

Pulire e dividere in quattro il cavolo rosso, eliminare il torsolo duro e affettarli sottili con la mandolina.

Condire con sale e zucchero, mescolare bene e lasciar riposare, coperti, almeno una notte.

Il giorno dopo saranno pronti per essere consumati, così come sono, in insalata, oppure cotti; per esempio seguendo questa procedura.

Tagliare a fette sottili le cipolle (più saranno sottili e più rapidamente si disferanno).

Farle soffriggere in olio a fuoco medio finché non comincino a diventare trasparenti

Aggiungere i crauti e farli soffriggere e prendere sapore

Completare col succo di mela, l'acqua e la mela a fettine.

Preparare un sacchettino con gli aromi

Aggiungerlo ai crauti, spingendolo bene all'interno delle verdure.

Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per una novantina di minuti.

I crauti son pronti per essere serviti!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Pimento: può essere sostituito da pepe nero e peperoncino
- Grasso d'oca: La tradizione vorrebbe che il soffritto sia preparato in un grasso animale, per esempio il grasso d'oca o lo strutto.
Personalmente ritengo che il sapore ne risulti troppo influenzato e preferisco utilizzare il burro chiarificato o meglio l'olio EVO (avendo a disposizione un buon olio di colza, BIO, ritengo e garantisco che per questa preparazione sia estremamente adatto)