



**Erntefrisch**  
TIEFGEFROREN *aus dem Marchfeld*

**Iglo Rotkraut:  
Neue Ernte!  
Verbesserte Rezeptur!  
Österreichischer Geschmack!**

Das Iglo Rotkraut kommt **erntefrisch aus dem Marchfeld** auf Ihren Tisch. Rotkraut wird im September/Oktober geerntet und wird oft erst nach einiger Monate Lagerung verarbeitet. Dadurch gehen wertvolle Inhaltsstoffe verloren. Das Iglo Rotkraut wird jedoch **innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte tiefgefroren** und behält dadurch **Vitamine, Frische und Geschmack**. Und das schmecken auch Ihre Gäste.



Die Rezeptur des Iglo Rotkrauts wurde verfeinert und an den Geschmack der Rotkraut-LiebhaberInnen angepasst.

**Außerdem bietet Ihnen das Iglo Rotkraut folgende Vorteile:**

- fertig geschnitten und gewürzt
- keine aufwändige Schneidearbeit
- ganz nach dem österreichischen Geschmack
- ganzjährig verfügbare Spitzenqualität
- frisch aus dem Marchfeld
- mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet

Das Iglo Rotkraut schmeckt nicht nur als Beilage. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Rotkrautsuppe oder einem Strudel. Die Rezepte finden Sie auf der Rückseite.



*Iss was Gscheit's!*



# Erntefrisch

TIEFGEFROREN aus dem Marchfeld 

Zutaten für  
8 – 10 Portionen

Zubereitung  
ca. 20 Minuten

- 500 g Iglo Rotkraut
- 150 g Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 300 ml naturtrüber Apfelsaft
- 600 ml klare Gemüsesuppe
- 500 ml Schlagobers
- 1 säuerlicher Apfel
- 60 g Rucola
- Salz, Pfeffer, Thymian
- etwas Zitronensaft

**Serviertipp:**  
Garnieren Sie die Rotkrautsuppe mit Rucola und eventuell mit gerösteten Pinienkernen.

## ROTKRAUTSUPPE MIT APFELSTÜCKEN UND RUCOLA

1. Rotkraut auftauen. Zwiebel in Butter hell anschwitzen, Apfelsaft, Suppe und Obers zugießen und aufkochen. Rotkraut untermischen und die Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Für die Einlage Apfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. ½ cm große Stücke schneiden. Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln. Rucola putzen, waschen, entstielen und in Stücke schneiden.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Mit Apfelstücken und Rucola vermischen, kurz erhitzen und in Tellern anrichten.



Foto: Michael Immann/IGLO

Zutaten für  
8 – 10 Portionen /  
ca. 2 Strudel

Zubereitung  
ca. 25 Minuten

- 2 kg Iglo Rotkraut
- 120 g Kartoffelpüreeflocken
- 4 Blätter Iglo Strudelteig
- 2 Dotter
- Margarine

**Tipp:**  
Arbeiten Sie etwas Iglo Maronipüree in die Rotkrautmasse ein, dadurch wird das Gericht besonders verfeinert.

## ROTKRAUTSTRUDEL

1. Strudelteig auftauen, Rotkraut nach Anleitung auf der Packung zubereiten. Rohr auf 180°C vorheizen.
2. Strudelteig auf ein Tuch legen und mit wenig flüssiger Margarine bestreichen. Kartoffelflocken unter das Rotkraut mischen, die Masse auf die untere Hälfte des Teiges setzen, Ränder einschlagen und eng einrollen.
3. Strudel mit Margarine bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Rohr ca. 10 Min. backen.
4. Danach Dotter mit etwas Wasser verquirlen, den Strudel bestreichen und weiter backen bis er goldbraun ist.



Foto: Michael Immann/IGLO

Zutaten für  
10 Portionen / 2 Strudel

Zubereitung  
ca. 40 Minuten

- 700 g Iglo Blätterteig
- 2 verquirlte Eier
- 1 kg Iglo Rotkraut
- ca. 3 EL Iglo Maronipüree
- 1 kg Hirschrückenfleisch
- 50 g Kartoffelflocken
- 500 g Eierschwammerl
- 80 g Butter
- 100 g Zwiebeln etwas Petersilie
- Salz, Pfeffer, Öl

**Tipp:**  
Statt Hirschrückenfleisch und Eierschwammerl eignen sich auch Schweinsfilet und Champignons ausgezeichnet.

Durch Zugabe von etwas Iglo Maronipüree verleihen Sie dem Gericht einen ganz besonderen Geschmack.

## HIRSCHRÜCKEN-FILETSTRUDEL MIT ROTKRAUTFÜLLE UND GEBRATENEN EIERSCHWAMMERLN

1. Blätterteig und Rotkraut auftauen. Rotkraut mit Kartoffelflocken und Maronipüree abmischen. Hirschrückenfleisch würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl scharf an allen Seiten anbraten.
2. Blätterteig auswalken, Rotkrautmasse dünn darauf aufstreichen (ca. 5 cm Rand frei lassen). Den Rand mit Ei bestreichen.
3. Das angebratene Fleisch auf den Teig setzen, den Strudel der Länge nach einrollen. Strudel mit Ei bestreichen und im Backrohr (Heißluft 200°C) goldbraun backen.
4. Zwiebel in heißer Butter anschwitzen, die geputzten Eierschwammerl hinzufügen, kurz anbraten und würzen.



Foto: Michael Immann/IGLO

Zutaten für  
ca. 10 Portionen

Zubereitung  
ca. 30 Minuten

- 10 Putensteaks
- 10 EL Olivenöl
- 500 g Iglo Champignons geblättert
- 500 ml Schlagobers
- etwas Petersilie

Für das Kraut:  
• 1 kg Iglo Rotkraut  
• 10 Mandarinen  
• 5 EL Powidl  
• Salz, Pfeffer

**Tipp:**  
Salzkartoffeln passen auch sehr gut zu diesem Gericht.

## PUTENSTEAK MIT CHAMPIGNONSAUCE UND MANDARINEN-POWIDLKRAUT

1. Putensteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl beidseitig gut anbraten; warm stellen.
2. Iglo Champignons in die Pfanne geben und kurz anbraten. Mit Obers ablöschen, kurz köcheln lassen und Petersilie dazu geben.
3. Rotkraut laut Anleitung zubereiten. Die Mandarinen schälen, filetieren und mit dem Powidl unter das Kraut mischen.
4. Die Steaks mit dem Kraut und der Champignonsauce servieren.



Foto: Michael Immann/IGLO