

Apfelrotkohl

Zutaten

500 g Rotkraut
2-3 EL Obstessig
1,5 EL Zucker
Prise Salz
2 Äpfel
2 EL Öl
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
3 Nelken
1/4 l Apfelsaft



Zubereitung

Das Rotkraut hobeln und wie Salat anmachen mit Obstessig, Zucker und Salz. Das Öl im Topf erhitzen. Altersher hat man das Rotkraut immer mit Schweineschmalz gemacht. Das Kraut nun leicht anschwitzen. Die Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken spicken und in das Kraut legen. Die Äpfel schälen, in Schnitze schneiden und auf das Kraut legen. Mit Apfelsaft angießen. Beim Holzherd braucht man eventuell mehr Flüssigkeit. Kochzeit etwa 30 min. © hr / 14.12.06 / hessen à la carte