

BLAUKRAUT



- 1 kg Blaukraut
- 2 Stk Äpfel
- 1 EL Zucker
- 1 Stk Zwiebel
- 5 EL Öl
- 1 Schuss Essig
- Wasser
- 1 Schuss Rotwein
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Stk Lorbeerblätter

- 1 Das Kraut gut waschen, den Strunk entfernen und das Blaukraut hobeln.
- 2 Zwiebel schälen, fein hacken und in heißem Öl andünsten. Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit dem Zucker unter den Zwiebel rühren. Alles für 5 Minuten dünsten lassen.
- 3 Das Blaukraut dazugeben und mit Essig übergießen. Für 10 Minuten zugedeckt dünsten lassen.
- 4 Das Kraut mit Wasser aufgießen und Salz, Lorbeerblätter und Pfeffer unterrühren. Für 35 Minuten weich dünsten lassen. Kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Rotwein abschmecken.