

FEINES APFELROTKRAUT



800	g	Rotkraut
0.25	l	Rotwein
2	Stk	Orangen
2	Stk	Äpfel
0.125	l	Orangensaft
1	Stk	Erdäpfel
3	EL	Preiselbeeren
1	Stg	Zimt
1	TL	Zimtnelken
0.5	TL	Salz
1	TL	Zucker

- 1 Zuerst Rotkraut fein schneiden, Äpfel raspeln und Orangen zerkleinern. Alles mit Rotwein, Orangensaft, Preiselbeeren, Zimtrinde, -nelken und Salz vermengen.
- 2 Zucker in einer beschichtete Pfanne karamellisieren (in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen bis er eine goldbraune Farbe annimmt), das Kraut beifügen und knackig dünsten.
- 3 Kurz vor dem Ende der Garzeit rohen Erdäpfel fein reiben und hinzufügen.