

OMAS ROTKRAUT



700	g	Rotkraut
1	Stk	Zwiebel (rot)
0.5	TL	Salz
3	EL	Öl
5	EL	Essig
3	Stk	Nelken

- 1 Für Omas Rotkraut zuerst das Kraut viertel, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Dann die Zwiebel schälen und klein würfeln.
- 2 Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel hellbraun rösten. Das Kraut dazugeben, mit Salz, Essig und Nelken würzen und bei schwacher Hitze 30 Minuten dünsten lassen.