

ROTKRAUT



3	Stk	Nelken
1	Stk	Lorbeerblatt
1	kg	Rotkraut
1	Stk	Apfel
6	EL	Rotweinessig
1	Schuss	Apfelsaft
200	ml	Rotwein
80	g	Preiselbeeren
2	Stk	Zwiebel
1	Schuss	Öl
1	EL	Kristallzucker
1	Prise	Salz, Pfeffer

- 1 Rotkraut halbieren, Strunk entfernen, mit einer Gemüsehobel hacheln. Apfel schälen, entkernen und fein raspeln.
- 2 Kraut, Äpfel, Essig, Apfelsaft, Wein, Preiselbeeren vermischen und Lorbeer mit Nelken zufügen, umrühren, über Nacht stehen lassen.
- 3 Zwiebel in dünne Streifen schneiden, in Öl anbraten, Zucker zugeben und hellbraun schmelzen. Kraut und Marinade untermischen, 40 Min. dünsten. Lorbeer und Nelken entfernen, nach Geschmack salzen und pfeffern.