

SCHNELLES ROTKRAUT



500	g	Rotkraut - TK
1	Stk	Zwiebel
2	Stk	Äpfel
1	EL	Öl
1	Prise	Salz
1	Prise	Zucker
1	Prise	Zimt
1	Schuss	Balsamico-Essig
100	ml	Apfelsaft

- 1 Für das schnelle Rotkraut, die Zwiebel und Äpfel schälen und fein reiben. In einem Topf das Öl erhitzen und beides darin andünsten. Das Kraut zugeben und kurz mitdünsten.
- 2 Nun mit Apfelsaft und Essig ablöschen und mit Salz, Zucker und Zimt würzen.
- 3 Das Kraut etwa 15 Minuten einkochen lassen, bis es weich ist. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Zucker abschmecken.

Statt Apfelsaft können sie auch Rotwein verwenden.