

BLAUKRAUT



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Rotkohl
- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 3 EL Rotwein (oder Glühwein)
- 250 ml Wasser
- 5 EL Rapsöl
- 2 EL Essig
- 1 EL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Rotkohl gut waschen, den Strunk entfernen, vierteln und die Viertel in grobe Streifen hobeln. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und im Öl andünsten. Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in Würfel schneiden. Zusammen mit dem Zucker zu den Zwiebel geben und alles für ca. 5 Minuten andünsten.

Den Rotkohl dazugeben und mit dem Essig übergießen. Für ca. 10 - 15 Minuten zugedeckt dünsten lassen.

Anschließend mit dem Wasser und dem Rotwein aufgießen und die Gewürze dazugeben. Für ca. 35 - 45 Minuten dünsten lassen. Vor dem servieren nochmals abschmecken.