



APFELROTKRAUT

für 4 Personen

Zutaten

800	g	Rotkraut
50	g	Schneiefett (oder 3 EL Öl)
2	Stück	herbe Äpfel (oder 175 ml Apfelmus ungesüßt)
1	Stück	Zwiebel
2	Stück	Gewürznelken
		Salz, Zucker
¼	l	Wasser oder Brühe
		Essig oder Rotwein

Zubereitung

1. Das gehobelte Kraut in dem siedenden Fett so lange umwenden, bis es zusammen fällt.
2. Dann die klein geschnittenen Äpfel, die mit den Nelken gespickte Zwiebel, ½ TL Salz, 1 TL Zucker sowie das heiße Wasser zufügen und das Kraut gar dünsten.
3. Mit Essig (oder Rotwein), Zucker und Salz süßsauer abschmecken.

Guten Appetit!