

APFELROTKRAUT / APFELROTKOHL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 kg Rotkraut
- Salz
- Pfeffer
- Saft v. 1 Zitrone
- 1 großer Apfel
- 1 Zwiebel
- 1/8 l Rotwein
- 1/8 l Wasser
- etwas Butter

Zubereitung:

Rotkraut feinnudelig schneiden oder mit dem Krauthobel hobeln, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und 1/2 Stunde ziehen lassen. Die Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in etwas Butter glasig rösten, nicht braun werden lassen. Den Apfel schälen und mit der Küchenreibe grob reiben. Rotkraut und Apfel zur Zwiebel geben und kurz dünsten lassen. Mit Wasser und Rotwein ablöschen und zugedeckt weich dünsten.