Rotkraut mit Äpfeln

ZUTATEN

1 mittelgroßer Rotkrautkopf

400 g Äpfel

2 EL Schmalz

1 Glas Rotwein

1 Glas Madeira (oder ebenfalls Rotwein)

1 TL Essig

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

1 Messerspitze gemahlene Nelken

Salz, Rindessa (oder Aromat – kann auch entfallen)

ZUBEREITUNG

Rotkraut schneiden oder hacheln, Äpfel entkernen, schälen und kleinschneiden, Zwiebel fein schneiden.

Alle Zutaten 1 Stunde dämpfen.

Zum Schluss Lorbeerblätter herausfischen.

Das Rotkraut wird mit jedem Aufwärmen besser!

© 4-Rotkraut.docx