



Apfelrotkohl

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Rotkohl
- 3 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 2-3 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 40 ml Öl
- Salz und Zucker
- 125 bis 250 ml Wasser
- 1 Prise Zimt
- Essig



ZUBEREITUNG

Rotkohl in Achtel schneiden und mit der feinen Scheibe der Küchenmaschine in Streifen hobeln.

Zwiebeln fein würfeln, Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln.

Nelken, Lorbeerblatt und Wacholder in einen Gewürzbeutel (Teefilter für losen Tee) füllen und verschließen.

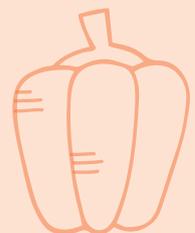
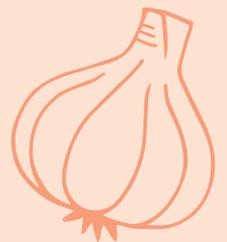
Zwiebel im heißen Öl 3 Minuten hell anbraten, Rotkohl zufügen und ein paar Minuten unter Rühren weiter braten.

Mit Salz und Zucker würzen, Gewürzbeutel und Wasser zugeben und für 15 bis 25 Minuten köcheln lassen, bis zur gewünschten Konsistenz.

Zwischendurch umrühren.

Fertigen Rotkohl mit Zimt, Essig und eventuell mehr Salz und Zucker abschmecken.

Schmeckt zu Kartoffelgratin, Klößen und Fleischgerichten.



Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE