

Rotkraut

Einkaufsliste

1 großes Rotkraut
5 Äpfel
5 Zwiebeln
4 Eßlöffel Rapsöl
3 Lorbeerblätter
2 Nelken
3 Eßlöffel Balsamico-Essig
¼ l Rotwein
4 Eßlöffel Marmelade (z.B. Hagebutte/Orange; Quitte, Pflaumenmus oder Apfelgelee)
4 Eßlöffel Preiselbeermarmelade
½ Teelöffel Salz

Vorbereitung

- Rotkraut vierteln, Strunk entfernen und in Streifen schneiden
- Äpfel vierteln, schälen, Kernhaus entfernen und in Stücke schneiden
- Zwiebeln schälen und klein schneiden

Zubereitung

In einem großen Topf die kleingeschnittenen Zwiebeln in dem Rapsöl glasig anschwitzen; das kleingeschnittene Rotkraut und alle weiteren oben genannten Zutaten hinzugeben.
Bei mittlerer Temperatur ca. 30 Minuten köcheln lassen und dabei gelegentlich umrühren.