

Klassisches Apfelrotkraut

Zutaten für 4 Personen

- 1-2 Zwiebeln
- 2-3 Äpfel
- 1 Rotkohl
- 2El Öl
- 2El Apfelessig
- 100ml Merlot
- 250ml Wasser
- Ev. 2 Knoblauchzehen
- 5 Nelken
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Piment
- 6 Wacholder
- 2 gestr. Tl Meersalz
- 2 Prisen schwarzer Pfeffer
- 1El Ahornsirup

Zubereitung

Zwiebel und Äpfel in Würfel schneiden, Rotkohl in Streifen. Öl im Topf erhitzen und Zwiebeln und Apfelstücke anbraten. Rotkohl, Essig, Rotwein und Wasser dazugeben, alles vermischen. Dann Nelken, Lorbeerblätter, Salz und Sirup dazugeben. Bei niedriger Hitze 40-50 min garen. Zwischendurch umrühren, ev. Etwas Wassere nachgeben.

From:
<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:
https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:klassisches_apfelrotkraut

Last update: **09.12.2024 14:56**

