

Rotkraut

Blaukraut

Zutaten für 4 - 6 Portionen:

ca.1 kg Rotkraut (Blaukraut)

1 große Zwiebel

50 g Butter

2 Äpfel

1 dl Rotwein

2 dl Bouillon

Salz, Pfeffer

etwas Johannisbeergelee



Zubereitung:

Das Rotkraut hobeln oder in dünne Streifen schneiden.

Die Äpfel schälen und reiben oder in kleine Würfel schneiden (das Gehäuse entfernen).

Die Zwiebel kleinstwürfelig schneiden und in einem Topf mit der Butter glasig dünsten.

Das Rotkraut dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten.

Äpfel zufügen und mit dem Rotwein ablöschen.

Die Bouillon zugießen und abschmecken.

Zugedeckt ca. 1/2 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor dem Ende, etwas Johannisbeergelee zugeben und das Rotkraut fertig köcheln lassen.

Gelegentlich umrühren und darauf achten, dass immer genug Flüssigkeit im Topf ist.