Rotkraut (Blaukraut)

Kategorien: Gemüse, Kohlgerichte, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Rotkraut (Blaukraut)
1 große Zwiebel
2 EL Butter
1 - 2 Äpfel
1 Schuß Rotwein
150 - 200 ml Wasser
2 TL Salz
Pfeffer gemahlen
3 Lorbeerblätter
4 - 6 Gewürznelken ganz (oder 1 Msp Gewürznelken gemahlen)

Zubereitung

Das Rotkraut hobeln oder in dünne Streifen schneiden.
Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in einem Topf mit der Butter glasig dünsten.
Äpfel schälen und reiben oder in kleine Würfel schneiden (Gehäuse entfernen).
Das Rotkraut dazugeben und ca. 5 Min. mitdünsten.
Öfter umrühren.
Äpfel zufügen und mit dem Rotwein ablöschen.
Der Rotwein kann auch weggelassen werden - allerdings rundet er den Geschmack ab.
Das Wasser zugießen und gut umrühren.
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Gewürznelken einrühren und zugedeckt ca. 1/2 Stunde köcheln lassen.
Gelegentlich umrühren und darauf achten, daß immer genug Flüssigkeit im Topf ist.
ACHTUNG: Die Gewürznelken erst ganz zum Schluss beifügen und nur sehr kurz mitkochen lassen, sonst haut man sich das Rotkraut zusammen! Lieber weniger Gewürznelken nehmen!!