

Rezept

ROTKRAUT

ZUTATEN

- 1 ganzes Rotkraut
- 1 große Zwiebel (rot)
- 2 Äpfel
- 400 ml Rotwein
- 200 ml Apfelsaft

Butter
Honig
Gewürznelken
Zimtstange
Wacholderbeeren
Orange
Salz und Pfeffer
Speck nach Belieben

VORBEREITUNG

Rotkraut klein hobeln
oder schneiden

CLAUDIS
REZEPT



ZUBEREITUNG

Butter im Topf zermalzen, etwas Zucker dazu, gewürfelte Zwiebeln karamellisieren, Rotkraut und gewürfelte Äpfel hinzugeben, erhitzen

Mit Gewürzen, Salz und Pfeffer würzen, dann mit Rotwein und Apfelsaft ablöschen

Aufkochen, abschmecken und mind.
50 Minuten köcheln lassen