



Rotkabis mit Feigen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



1 Stk.	grose Zwiebel	fein hacken und in Olivenöl andünsten.
1 Stk.	Rotkabis mittelgross	in feine Scheiben schneiden und mit dünsten.
2 El	Essig	mit dem Essig, Rotwein & dem Portwein ablöschen.
2.5 dl.	Rotwein	
1.5 dl.	Portwein	
8 Stk.	getrocknete Feigen	fein würfeln
2 cm.	Ingwer	fein hacken
1 El.	Akazienhonig	
2 Tl.	Salz	Alles dem Rotkraut beifügen und ca. 2 Std. zugedeckt köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, etwas Wasser nach giessen. Abschmecken mit Pfeffer und Essig.
1 Stk.	frische Feige	für die Dekoration