



Rotkraut- Garnitur

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

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

1 Kopf	Rotkraut, mittel	Rotkraut fein raffeln.
1	Zwiebel, fein gehackt	Die Zwiebel in der Butter andämpfen, Rotkraut dazugeben und 3-5 Minuten mitdämpfen.
2 EL	Butter	
1 dl	Rotwein	Mit Rotwein ablöschen.
1	Apfel, gewaschen	Den Apfel aufschneiden, „Bitzgi“ wegschneiden, den Apfel zum Kraut raffeln.
1 dl	Essig	Essig und Gewürze zum Rotkraut geben und zugedeckt etwa 45 Minuten weichdämpfen. Wenn notwendig, etwas Wasser dazugeben.
2	Lorbeerblätter	
2	Nelken	
	Salz Pfeffer aus der Mühle	