

Rotkohl



Zutaten

- Rotkohl / Rotkraut
 - 1 mittlere Zwiebel
 - 1 Apfel
 - 3-4 Nelken
 - Weissweinessig oder weisser Balsamico
 - Bouillon oder sonstiges Gewürz
 - Preiselbeerkonfitüre
-
- Zwiebel andünsten
 - Rotkohl zugeben
 - Apfel geraffelt zugeben
 - mit Weissweinessig abschmecken (Balsamico mit Wasser verdünnen)
 - 3 Nelken begeben
 - mit Bouillon oder Salz würzen
 - Preiselbeerkonfitüre begeben
 - Ca. 1 – 1 ½ h leise köcheln (je nach Belieben)