

Rotkohl

Zutaten:

1 Rotkohl (ca. 2kg)
3 Äpfel
60g Butter
2 TL Puderzucker
300ml Apfelsaft
5 EL Essig
Nelkenpulver, Pimentpulver, Zimt, Salz, Pfeffer
evtl. noch mehr Puderzucker (nach Geschmack)

Zubereitung:

Butter im Topf zerlassen, Puderzucker mit anschwitzen,
Rotkohl fein geschnitten dazugeben.
Feingewürfelte Äpfel dazugeben und mit anschwitzen.
Mit Apfelsaft und Essig ablöschen.
Mit den Gewürzen abschmecken und ca. 30 Minuten schmoren oder länger, je nach Biss.

