

Apfelrotkraut

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

1/2 Kopf Rotkohl
1 Apfel
5 EL Apfelessig
1 T Gemüsebrühe
1/2 TL Pfeffer
1 TL Zucker
4-5 Nelken
2 EL Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

- Rotkohl in dünne Streifen schneiden, besser noch hobeln.
- Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
- Rotkohl und Apfel in einen Topf geben.
- Essig, Gemüsebrühe, Pfeffer, Nelken, Zucker und Salz dazugeben, gut verrühren.
- Über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen.
- Am nächsten Tag im zugedeckten Topf mindestens eine Stunde kochen, zwischendurch bei Bedarf Wasser zugeben, um ein Anhängen des Kohls zu vermeiden.
- Sonnenblumenöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.