

Christiane Herzog | Blaukraut / Rotkohl

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Blaukraut (Rotkohl) von ca. 1 kg
- 2 mürbe Äpfel, z.B. Boskop
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 2 TL Zucker
- 3 – 4 EL Rotwein
- ca. 80 ml Rotwein-Essig
- Salz

Zubereitung:

Die äußeren Blätter des Blaukrautkopfes entfernen. Blaukraut vierteln, waschen, den mittleren harten Strunk ausschneiden und die Viertel in feine Streifen schneiden oder hobeln.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und reiben. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Butterschmalz erhitzen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Äpfel, Zwiebeln und Kraut dazugeben und kurz andünsten. Sofort mit Essig übergießen und salzen. Mit etwas Wasser begießen und bei schwacher Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Mit Rotwein abschmecken.

Rezept: Christiane Herzog

Quelle: Zu Gast bei Christiane Herzog