Rotkraut mit Zwetschgenmuß

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 30 Minuten	ca. 2 Stunden	4 Personen

ZUTATEN

2 EL	Zwiebelschmalz
1	Zwiebeln - fein gehackt
1/2 Kopf	Rotkohl - fein geschnitten
1	Apfel
100 ml	Rotwein
1 EL	Dunkler Balsamico
5 EL	Zwetschgenmuß
7	Nelken
	Salz

ZUBEREITUNG

Zwiebelschmalz in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Alle weiteren Zutaten hinzu geben und mindestens 45 Minuten unter gelegentlichem rühren einkochen.
Anschließend das Rotkraut ca 1.5 Stunden leicht köcheln lassen. Am Ende nochmal abschmecken und evtl. noch Salz, Zwetschgenmuß oder Balsamicoessig hinzufügen.

Tipp: Das Rotkraut kann gerne schon einen Tag zuvor gekocht werden, es wird nur besser.

Tipp: Falls etwas übrig bleibt, lässt sich das Rotkraut wunderbar einfrieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

P.S. Dazu empfehlen wir ein schönes Stück Bio-Fleisch, Kartoffeln oder Knödel.

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet