

# APFELROTKOHL

1 Rotkohl  
1 Apfel  
2 Zwiebeln  
200 ml Traubensaft/ Rotwein  
200 ml Apfelsaft  
Salz, Pfeffer  
5 Wacholderbeeren  
4 Lorbeerblätter  
3 EL Apfelessig  
etwas Rapsöl



Rotkohl und Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einem Topf in etwas Öl dünsten. Apfel klein würfeln. Wenn das Kraut zusammengefallen ist, mit Traubensaft oder Rotwein ablöschen. Danach alle restlichen Zutaten hinzugeben und bis zu 2 Stunden köcheln lassen. (Zwischendurch ab und an mal probieren, ob es schon gut ist.) Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Apfelrotkohl passt prima zum Pilz-Grünkohl Strudel oder Knödeln – die dazugehörigen Rezepte findest du auch auf unserer Webseite.

