

Blaukraut

Rezept für 4 Personen



Zutaten:

1 großer Kopf Blaukraut, fein gehobelt
1 Zwiebel, klein geschnitten
etwas Butterschmalz oder Öl
2 säuerliche Äpfel, klein geschnitten
1 große Birne, klein geschnitten
3 Lorbeerblätter
1 Msp. Zimt, Nelken, gemahlener Kümmel
Zucker, Salz, Pfeffer
1 Glas Rotwein
Essig nach Belieben
Wasser oder Brühe
Preiselbeermarmelade oder
Johannisbeergelee

Bild folgt ☺

Zubereitung:

Die Zwiebel in Öl andünsten, Blaukraut dazugeben, kurz andünsten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Essig, Zucker und Gewürze zugeben. Äpfel und Birnen unterrühren. Mindestens eine Stunde köcheln lassen. Danach nochmals abschmecken und mit Preiselbeermarmelade oder Johannisbeergelee verfeinern.

Sollte es zu dünnflüssig sein, mit etwas Gustin oder Mondamin binden.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!