

## Rezept

# Rotkraut

Ein Rezept von Rotkraut, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Rotkohl	<b>1</b> Apfel
Salz	<b>60 g</b> Zucker
½ Zimtstange	<b>8</b> Gewürznelken
<b>200 ml</b> Rotwein	<b>1</b> Zwiebel
<b>50 g</b> Butter	<b>150 ml</b> Apfelsaft
3-4 EL Preiselbeermarmelade	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Den Rotkohl waschen, vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln. Den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Kohl und Apfelwürfel mit Salz, Zucker, Zimt, Nelken und Rotwein mischen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

---

2. Zwiebel schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten, Kraut zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt 50 Min. dünsten. Nach Bedarf etwas Wasser zugeben.

---

3. Zimtstange und Nelken entfernen. Den Apfelsaft zum Kraut geben und weitere 10 Min. köcheln. Vor dem Servieren die Preiselbeermarmelade untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.