

Blaukraut



Menge	Zutaten	
1	Rotkraut	waschen, putzen, fein hobeln
30 g	Schmalz oder Öl	Fett erhitzen, Zucker etwas karamellisieren, fein geschnittene
1 EL	Zucker	Zwiebel und Apfel zugeben und etwas dünsten. Rotkraut zugeben und gleich mit Essig übergießen (Farbe!)
1	Zwiebel, fein gewürfelt	
1	Apfel, geraspelt	
2 El	Essig	
	Salz, Brühekörner	würzen
¼ l	Wasser oder Rotwein	aufgießen
1	Lorbeerblatt	Die Gewürze entweder in eine Zwiebel stecken und einlegen, oder in einem Säckchen mitkochen. Garzeit: etwa 30 - 40 Min.
3	Nelken	
4	Wacholderbeeren	

Nach Belieben mit etwas Saucenbinder sämig machen.