

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rotkraut

Zutaten: 1 kg Rotkohl, 1 Zwiebel, 2 Äpfel, 250 ml. Rotwein, 2 Gewürznelken, 3 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, Salz, schwarzer Pfeffer, gemahlener Kümmel, Zucker, 2 El. Johannisbeergelee, 1 El. Preiselbeeren, 200 ml. Gemüsebrühe und etwas Speisestärke zum binden.

Zubereitung: Das Rotkraut vierteln, den Strunk entfernen und das Kraut in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Äpfel vierteln und entkernen und in schmale Spalten schneiden. Mit Rotwein, den Gewürzen, Johannisbeergelee und den Preiselbeeren zum Rotkraut geben. Kräftig durchkneten bis das Kraut Wasser zieht. Abdecken und 2 Std. ziehen lassen. Anschließend in etwas Öl anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen und das Gemüse weich garen. Abschmecken und mit Speisestärke binden. Das Rotkraut sollte schön weich und glänzend sein.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)