

Rotweinkraut

1kg Rotkohl
2 Äpfel
1 Zwiebel
1 El. Fett
¼ l Rotwein
2 Lorbeerblätter
3 Nelken
2 Tl. Salz
¼ Tl. Pfeffer
1 El. Zucker
2 El. Johannesbeergelee

Zubereitung:

Rotkohl fein hobeln. Äpfel und Zwiebeln schälen in Scheiben schneiden, in Fett andünsten, bis die Äpfel zerfallen. Rotkohl begeben, mit dem Rotwein aufgießen, würzen.
40 Min. garen. Zum Schluss das Johannisbeergelee unterrühren. In 3 Schüsseln verteilen.