

Rotkraut Rigi21 von André Marty

Mengen für 10 Personen

Zwiebeln im Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten. Rotkabis und Äpfel kurz mitdünsten, mit Rotwein, Wasser und Apfelessig ablöschen, restliche Zutaten zugeben, aufkochen, bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Rotkraut die gewünschte Konsistenz hat. Nelken, Zimtstangen und Lorbeerblätter entfernen.

Quelle: Mc Donalds

| | |
|------------------------|--|
| 9 cl Öl | Zum Andünsten der Zwiebeln |
| 3.0 Stück Zwiebeln | Im Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten. |
| 1.5 kg Rotkabis | Halbieren und Strunk herausschneiden. Hälften quer in feinen Streifen schneiden. Rotkabis nach den Zwiebeln kurz im Olivenöl mitdünsten. |
| 3.0 dl Rotwein | Damit den Rotkabis und die Äpfel ablöschen. |
| 3.0 dl Wasser | Ebenfalls zum Ablöschen |
| 4.5 cl Apfelessig | (3 EL), ebenfalls zum Ablöschen. |
| 3.0 Stück Lorbeerblatt | Nach dem Ablöschen dazugeben, danach leicht köcheln lassen. |

- + 10 Äpfel (am besten rotfleischig)
- + 4.5 dl (ungefähr) Agavendicksaft
- + 20 Gewürznelken
- + 10 Zimtstangen
- + 15 TL Salz