

## Rotkraut

1 Kopf Rotkraut, mittel  
1 Zwiebel, gehackt  
2 EL Butter

Rotkraut fein raffeln.  
Die gehackte Zwiebel in der Butter andämpfen, Rotkraut dazu geben und 3 - 5 Minuten mitdämpfen.

1 dl Rotwein  
1 dl Essig  
3 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
Salz, Pfeffer

Rotwein, Essig und Gewürze zum Rotkraut geben und 5 Minuten kochen.

2 Äpfel, säuerlich

Äpfel geschält und in Spalten geschnitten zum Rotkraut geben und während 10 - 15 Minuten im Dampfkochtopf kochen.

steiertisch