

Rotkraut süssauer



Zutaten:

2 EL Öl

1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten

1 Apfel, geschält, in dünne Scheiben geschnitten

1 Rotkohl (ca. 500 g), in feine Streifen geschnitten

3 EL Rotwein oder Obstessig

2 – 3 EL Zucker

100 g Rosinen, nach belieben

ca. 4 EL Wasser

Salz und Pfeffer

Zwiebel glasig dünsten. Apfel dazu geben, mitdünsten. Den Kohl dazu geben und mitdämpfen. Essig oder Rotwein, Zucker, Rosinen, Wasser dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei schwacher Hitze 20 – 30 Min. köcheln, gelegentlich umrühren