



Rezept für Rotkohl als klassische Beilage

- | | |
|-------------------|---|
| 2 große Zwiebeln | schälen und fein würfeln. |
| 5 Äpfel ‚Boskoop‘ | schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. |
| 3 EL Öl | in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln kurz anbraten, dann die Äpfel zugeben. |
| 1 Kopf Rotkohl | in feine Streifen schneiden und zu den Äpfel geben. |
| 3 Lorbeerblätter | und |
| ½ TL Zimt | sowie |
| 4 Gewürznelken | und |
| 1 EL Honig | sowie |
| 1 EL Apfelessig | und |
| ¼ Tasse Wasser | zugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 40 – 60 Min. leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter und Gewürznelken entfernen und evtl. noch einmal abschmecken. |