



## Weißkohl süß-sauer

1 Weißkohl

vom Strunk befreien, vierteln und in dünne Streifen schneiden.

1 Zwiebel,

1/2 Knoblauchzehe,

1 Apfel

kleinschneiden und in etwas Öl glasig dünsten. Den Weißkohl in den Topf hinzugeben und sofort mit

300 ml Gemüsebrühe,

3 EL Balsamico bianco

4 EL Weißweinessig

2 EL Zucker,

4 Nelken,

1 TL Kümmel,

2 Lorbeerblätter,

1 TL Salz

Etwas Pfeffer

und  
begießen.

und  
hinzugeben und unter gelegentlichen Rühren ca. 15  
min garen lassen.

Falls nötig mit Salz und Essig nachwürzen und wenn gewünscht mit angerührter Speisestärke (oder Kartoffelmehl) andicken.

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-agena.de](mailto:info@biolandhof-agena.de)

[www.biolandhof-agena.de](http://www.biolandhof-agena.de)