

Rotkohl

Zutaten (Für 4 Personen):

1 Rotkohl
4 Zwiebeln
3 Nelken
Salz
Zucker
Zimt
Essig
Apfelsaft

Zubereitung:

Zuerst den Rotkohl waschen, den Strunk entfernen und klein schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln schälen und drei klein hacken. Eine Zwiebel mit den Nelken spicken. Den Rotkohl mit den Zwiebeln ca. 35-45 Minuten mit etwas Wasser weich kochen. Die Zwiebel mit den Nelken entfernen und mit Salz, Zucker, Zimt, Essig und Apfelsaft abschmecken.

