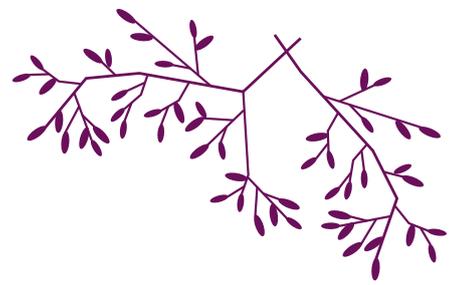


DAS TEAG-WEIHNACHTSMENÜ



Rotkraut

Zutaten:

- 1000 g Rotkohl
- 50 g Schmalz
- 1 Apfel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise braunen Zucker
- 1 Stück Zwiebeln
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3 Gewürnelken
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Zimtstange

- Welke Blätter und den Strunk des Rotkohls entfernen und anschließend den Rotkohl waschen
- Den Kohl vierteln und in feine Stücke schneiden
- Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden
- Einen Apfel entkernen und in grobe Stücke schneiden
- Schmalz in einem großen Topf schmelzen
- Den Rotkohl in den Topf geben und andünsten
- Unter ständigem Umrühren die Gemüsebrühe, Apfelstücke und Zwiebeln hinzugeben
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker nach Belieben würzen
- Das Ganze gut köcheln lassen
- Zimtstange, Lorbeerblatt und Gewürnelken beifügen
- Das Ganze für 30 min auf kleiner Flamme ziehen lassen

