

Blaukraut von Brigitte



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Essig	Etwas / nach Bedarf
Äpfel / Apfel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Feinkristallzucker	20 g
Fett	40 g
Weizenmehl (griffig)	20 g
Rotwein	1 Achtel
Rotkohl / Rotkraut / Blaukraut	750 g

Zubereitung:

Zucker wird in Fett goldgelb gebräunt, dann gibt man feingeschnittene Zwiebel, das vorbereitete, nudelig geschnittene Kraut, Essig, Gewürze und den blättrig geschnittenen Apfel dazu und lässt das Ganze halbweich dünsten.

Dann wird mit Mehl gestaubt, angeröstet, aufgegossen und fertiggewürzt.

Blaukraut oder Rotkraut passt am besten zu Wildgerichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-974-Blaukraut-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at