Omas Rezept für Rotkraut mit Apfel

Dieses Rezept passt perfekt in die Advents- und Weihnachtszeit: Omas Rezept für Rotkraut mit Apfel, die traditionelle Beilage zu Wild und Geflügel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 kg	Rotkraut
30 dag	Zwiebel
1 Stk.	Apfel
3 EL	Sonnenblumenöl
4 EL	Rohrzucker
2 cl	Weißweinessig
1 TL	Kümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. **Omas Rezept für Rotkraut mit Apfel** ist ein Klassiker unter den Beilagen. Hierzu das Rotkraut vierteln und den Strunk entfernen. In sehr feine Streifen schneiden.

2. Zwiebel schälen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen darin langsam glasig dünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen. Rotkraut dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Im Dampfgarer bei 100°C ca. 25 Minuten garen.

3. In der Zwischenzeit Apfel schälen und grob reiben. Mit dem gegarten Kraut vermengen und

bei Bedarf noch einmal abschmecken. Für weitere 3 Minuten garen lassen und servieren.

Tipp

Omas Rezept für Rotkraut mti Apfel ist die ideale Beilage für alle Braten- und Schmorgerichte.