

Rotkraut (bei uns heute von Hengstenberg)

Rotkraut erhitzen

Zimt und Piment zugeben, einen Apfel schälen, vierteln, Kernhaus raus, Apfel ins Rotkraut reiben, mit etwas Rotwein aufgießen. Eine rohe Kartoffel dazu reiben, diese bindet das Rotkraut nochmals ab und ergibt eine schönere Optik als mit Bindemittel. Etwas köcheln lassen, immer mal rühren, dann bindet alles recht schön und gibt schönen Glanz.