

Fertiges Rotkraut verfeinern

(für 4 hungrige Gäste)

Zutaten

1 kleiner Apfel

1 Zwiebel

1 EL Butterschmalz

1 großes Glas Rotkraut
(600g - ruhig 150g pro
Person rechnen)

Zubereitung

*Fertiges Rotkraut ist eine prima Sache,
Glas auf, wärmen und fertig.*

Etwas feiner wird es noch:

Zwiebel schälen und fein hacken.

Apfel waschen und raspeln.

In einem passenden Topf Butterschmalz erhitzen.
Darin die **Zwiebel**würfel dünsten.

Rotkraut aus dem Glas und **Apfelraspel** zugeben,
und alles langsam köcheln lassen. Der Apfel darf
verkochen, das Rotkraut sollte noch Substanz
behalten!

Mit **Salz, Pfeffer** abschmecken.

*Die Größe vom Glas je nach Geschmack wählen!
Rezept kann sonst gleich bleiben.
(man muss aber nicht gleich wegen 200g mehr
Kraut mehr Apfel usw. mehr zugeben.)
Es reicht auch so, dass es etwas feiner und
„handgemachter“ schmeckt als nur das
Fertigrotkraut...*