



Blaukraut klassisch

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 45 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

1	Blaukraut
50 g	Butter o. Öl
1	Zwiebel
1	Apfel
1 EL	Zucker
2 EL	Essig
ca. 250 ml	Wasser
1	Lorbeerblatt
4 EL	Rotwein
	Salz
	Mehl

ZUBEREITUNG

Blaukraut vierteln, den Strunk entfernen und fein hobeln.

Zwiebeln und Äpfel ebenfalls klein schneiden und zusammen mit dem Zucker in der Butter einige Minuten andünsten.

Mit Essig ablöschen und etwa 10 Minuten lang zugedeckt köcheln lassen.

Anschließend Wasser, das Lorbeerblatt und Salz hinzugeben und weitere 40 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser nachgießen.

Einige Minuten vor Ende der Garzeit den Rotwein hinzugeben. Zum Schluss mit etwas Mehl binden.

VEGAN | Topfgericht