

## Rotkraut

### Zutaten

500 g	Rotkraut	Weiteres:
1	Apfel	Salz
1 EL	Preiselbeeren	Pfeffer
400 ml	Rotwein	Piment gemahlen
500 ml	Zimtstange	
1 Stk.	Sternanis	
1 Stk.	Orange (Saft)	
60 g	Zucker	
100 g	Zwiebeln	

### Arbeitsbeschreibung

1. 500 g Rotkraut fein julienne schneiden. 1 Apfel grob reiben. 1 EL Preiselbeeren , 0,4 L Rotwein Salz, Pfeffer, Piment gemahlen, ½ Zimtstange, 1 Stk. Sternanis, 1 Stk. Orange zusammenmischen und durchkneten.
2. 60 g Zucker karamellisieren, 100 g Julienne geschnittene Zwiebeln dazugeben, mit dem marinierten Rotkraut aufgießen und zugedeckt ca. 45 Minuten langsam köcheln lassen.
3. Eventuell mit etwas geriebenen rohen Erdäpfeln binden.