

## Rotkraut

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

2 EL Butter  
2 Zwiebeln  
1 kg Rotkabis  
4 dl. Gemüsebouillon  
3 EL Rotweinessig  
1 Lorbeerblatt  
2 Äpfel  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne warm werden lassen, die Zwiebeln schneiden und andämpfen. Den Rotkabis halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten mitdämpfen. Die Bouillon und den Essig dazu giessen und aufkochen. Lorbeerblatt begeben. Das Ganze zugedeckt bei kleiner Hitze mindestens 45 Minuten köcheln. Die Äpfel in Schnitzen auf dem Rotkraut verteilen, zugedeckt ca. 10 Minuten weiter köcheln.