



Rotkrautsalat

F: heißer Topf

E: 1 EL Butter, 1 TL Kristallzucker, Vanillepulver, Rotkraut 500 g

M: 1 Prise Nelken

W: 1 Tasse Wasser, Salz

H: 3 EL Preiselbeeren(kompott)

F: 1/8 L Rotwein

Topf erhitzen, Kraut feinnudelig schneiden. Butter erwärmen und Kristallzucker karamelisieren lassen, Rotkraut und Vanillepulver dazu, dann Nelken, salzen, mit Wasser aufgießen.

Dann Preiselbeeren hinzugeben, mit Rotwein noch aufgießen und sanft etwa 30 min zugedeckt köcheln lassen.

