

Rotkohl

Zutaten:

- einen Rotkohl
- sieben weitere Zutaten:
 - Salz
 - Pfeffer
 - Zucker
 - Zitronensaft (dadurch hält der Rotkohl seine Farbe)
 - Nelken
 - Lorbeerblätter
 - Apfelstücke



Zubereitung:

Den Rotkohl vierteln und anschließend kleinreiben. In einen Topf geben und die o.g. sieben Zutaten nach Belieben hinzufügen. Etwas Wasser (es reicht, wenn der Boden bedeckt ist) hinzugeben, den Topf erhitzen und solange kochen, bis der Rotkohl schön bissfest ist. Zwischendurch immer wieder den Rotkohl wenden, damit dieser nicht am Topfboden anbrät – evtl. zwischendurch Wasser beifüllen.

Zum Abschluß den Sud ein wenig andicken. Et voila... fertig!