

Apfel-Schmorrkohl

Beilage

🕒 40 min 👤 4 Personen

Zutaten

- 1 Weißkraut
- 1 Zwiebel
- 3 Äpfel
- 1 EL Zucker
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 150 ml Weißwein (+Wasser nach Bedarf)
- 40 g Margarine
- Salz&Pfeffer

Zubereitung

1. Weißkraut vierteln, Strunk entfernen und in 1 cm große Stücke schneiden.
2. Zwiebeln fein würfeln.
3. 1 Apfel in 1 cm große Stücke würfeln. 2 Äpfel mit Reibe grob reiben.
4. Zucker in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen bis er leicht karamellisiert ist. Kohl und Zwiebeln hinzugeben und ca. 5 Minuten dünsten.
5. Wein und Margarine einrühren, leicht salzen und für weitere 20 min. bei milder Hitze schmoren lassen.
6. Am Ende die Apfelwürfel hinzugeben und 3 Minuten garen lassen.

guten Appetit!



- perfekt mit einfachen Salzkartoffeln oder zu Kartoffelrösti.

