

# Apfelrotkohl

## Zutaten | 4 Portionen

2 EL	Butterschmalz
1 kg	Rotkohl, geputzt
600 g	säuerliche Äpfel
½ l	Wasser
2 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
4 EL	Zucker
8	Nelken, trocken
5	Pimentkörner

Zubereitungszeit: 15 Min., Garzeit: 50 Min.

## Zubereitung:

- Rotkohl putzen, in kleine Stücke schneiden und im heißen Schmalz anschmoren.
- Mit Pfeffer, Salz, Nelken und Pimentkörner würzen und Wasser angießen.
- Die Äpfel würfeln, dazugeben und ca 50 Minuten leicht köcheln.

## Tipp:

Eine leckere Beilage zu großen Braten wie Wild, Rind, Schwein, Geflügel oder ähnliches.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 422 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
292 kcal	8 g	54,6 g	4,3 g	101 mg