

Rotkraut

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

2 Minuten aktiv, 90 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.40

Nährwert pro Rezept

228 Kcal, 17 g Fett, 12 g KH

Zutaten

150 g Rotkraut, feine Streifen

20 g Apfel, dünne Scheiben

4 g Zwiebeln, feine Ringe

20 cl Rotwein

10 cl Rotweinessig

1 g Tonamat (RL Gewürz)

4 g Zucker

1 gut vermischen und 2 Tage marinieren

20 g Butter

20 g Rissottoreis (für die Bindung)

Rotkrautmischung

2 andünsten, zugedeckt 1 Stunde bei 180°C im Ofen weich schmoren

4 g Preiselbeeren

3 10 Minuten vor Schluss zugeben