

Rezept Rotkohl



Du brauchst

- 500 gr Rotkohl
- 2-3 EL Essig
- etwas Zucker
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel

So wird's gemacht

1. Schneide die Zwiebel in Würfel
2. Raffle den Apfel
3. Schneide den Rotkohl in Streifen
4. Gib alle Zutaten in einen Topf und dämpfe sie ca. 1 Stunde auf niedriger Stufe
5. Passt zum Beispiel zu Spätzli

Was steckt dahinter?

Das Rezept eignet sich zur Experimentierresteverwertung 😊 Wenn du das Experiment "Rotkohl als Indikator" bzw. "Bunter Farbenzauber mit Rotkohlsaft" gemacht hast, bleibt gekochter Rotkohl übrig. Diesen kannst du für dieses Rezept verwenden, die Dämpfzeit verkürzt sich dann entsprechend.