

## Rotkraut (H)

Einen frischen Rotkrautkopf in haarfeine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz, Zucker Nelken, Lorbeerblatt und Essig marinieren, am besten schon am Abend davor.

Jetzt stelle man einen Topf auf den Herd und erhitze ihn mit etwas Fett oder Schmalz, gebe ein paar Zwiebelwürfel hinein, das marinierte Rotkraut dazu ,1/2 Liter Wasser und ein Esslöffel voll Reiskörner, den Deckel auf den Topf und das Ganze wird leicht kochen lassen, nach etwa ½ Std. ist das Rotkraut fertig und kann angerichtet werden