



Rotkohl nach Schwiegermutter Art

fuer 2 Personen

Zutaten

Zitronensaft
Zucker
1 Tasse/n Wasser
2 kg Rotkohl
250 g Schweineschmalz
3 Lorbeerblatt
3 Zwiebeln, weiss
3 Prise/n Salz
6 Boskop
6 Nelken
ordentlich Pfeffer

Das Schmalz ganz heiß werden lassen, den kleingeschnittenen Rotkohl, die geschälten, geviertelt Äpfel und Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken dazugeben. 10 Min. mit schrägem Deckel ohne Bewegung schmoren lassen; anschl. Im 15 Min. Rhythmus schmoren und durch ¼ hren, nach 2 1/2 Stunden mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.