



## Glühwein-Blaukraut

### Zutaten

- 1 Kopf Blaukraut (ca. 1kg)
- 5 kleine rote Zwiebeln
- 3 Boskoop Äpfel
- 80g Butter \*
- 2 EL Mehl
- 500ml Glühwein\*
- 500ml Gemüsebrühe
- 5 EL Apfelessig
- 5 EL brauner Zucker
- 2 TL schwarzen Pfeffer
- 3 TL Salz
- 4 TL gehackten Thymian
- 5 Lorbeerblätter
- 1 TL Rosmarin
- ½ TL Zimt
- 4 Wachholderbeeren

### Zubereitung

- 1.** Gemüse waschen und nach Bedarf schälen. Blaukraut in dünne Streifen (evtl. Handschuhe, färbt ab), Zwiebeln in Ringe und Äpfel in kleine Stücke schneiden
- 2.** Butterschmalz in einem großen erhitzen, Zwiebeln und Äpfel anschwitzen, Mehl zugeben und bräunen. Blaukraut ebenfalls hinzugeben und mit Glühwein und Gemüsebrühe ablöschen
- 3.** Die Gewürze Lorbeerblätter und Wacholderbeere in ein Gewürzsieb, alternativ Teefilterbeutel füllen und zum Blaukraut geben. Alle anderen Zutaten auch hineingeben und mind. eine Stunde köcheln lassen, nach Bedarf mit Glühwein und Gemüsebrühe auffüllen, wenn nicht ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist
- 4.** Die Gewürze entfernen und als Beilage servieren