

## Rotkraut von Remo Birrer

Mengen für 50 Personen

Zwiebeln im Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten. Rotkabis und Äpfel kurz mitdünsten, mit Rotwein, Wasser und Apfelessig ablöschen, restliche Zutaten zugeben, aufkochen, bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Rotkraut die gewünschte Konsistenz hat. Nelken, Zimtstangen und Lorbeerblätter entfernen.

Quelle: Mc Donalds

4.5 dl Olivenöl	Zum Andünsten der Zwiebeln
15 Stück Zwiebeln	Im Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten.
7.5 kg Rotkabis	Halbieren und Strunk herausschneiden. Hälften quer in feinen Streifen schneiden. Rotkabis nach den Zwiebeln kurz im Olivenöl mitdünsten.
5.0 g Gemüse nach Wahl	
1.5 Liter Rotwein	Damit den Rotkabis und die Äpfel ablöschen.
1.5 Liter Wasser	Ebenfalls zum Ablöschen
2.25 dl Apfelessig	( 3 EL), ebenfalls zum Ablöschen.
15 Stück Lorbeerblatt	Nach dem Ablöschen dazugeben, danach leicht köcheln lassen.

- + 10 Äpfel (am besten rotfleischig)
- + 4.5 dl (ungefähr) Agavendicksaft
- + 20 Gewürznelken
- + 10 Zimtstangen
- + 15 TL Salz