

Rauðkál (*aus Island*)

1 Kopf Rotkohl

2 grüne Äpfel

300g Zucker,

200g Johannisbeergelee,

Die Außenblätter von
entfernen, in vier Teile zerteilen und den Strunk
entfernen. Den Kohlkopf in dünne Streifen schneiden.
schälen und in kleine Würfel schneiden.

den Rotkohl und die Äpfel in einen großen Topf
geben und 1½ Stunden köcheln lassen.
Anschließend den Rotkohl abkühlen und servieren
oder in heiß ausgewaschene Schraubgläser füllen.

Ergibt: Für 8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: 1½ Stunden