

## Thüringer Rotkraut-Rezepte gesucht

Geschrieben von Gaby - 31.08.2010 20:52

---

Hallo,

wie Ihr vielleicht wisst, ist Klaus ein absoluter Rotkraut-Fan. Schade nur, dass sich heute die wenigsten die Mühe machen, Rotkraut selber zuzubereiten. Meistens muss das Rotkraut aus der Konserve ran. Klar schmeckt das auch gut.

Uns interessiert trotzdem mal, wer Rotkraut noch selber macht und uns sein Rezept verrät. Wir sind gespannt! :laugh:

Gaby

=====

## Aw: Thüringer Rotkraut-Rezepte gesucht

Geschrieben von Elli Morelli - 05.09.2010 17:21

---

Hallo Gaby,

also ich mache das Rotkraut nicht immer selbst... aber wenn, dann mach ich das so....

1 Kohlkopf  
1 Apfel  
Salz  
Zucker  
Essig  
Nelken

Kohl kleinschneiden oder raspeln, Apfel schnipseln, alles mit Wasser aufsetzen (ausser den Essig), weich kochen.. und zum Schluss Essig hinzugeben, nochmal abschmecken und mit Mehl binden... fertig!!!

VG Elli

=====

## Aw: Thüringer Rotkraut-Rezepte gesucht

Geschrieben von Sabine - 11.02.2012 13:21

---

Hallo Gaby,

das Rotkraut mache ich zwar auch nicht mehr selber, aber wenn, dann a`la Tino und dann geht das so...

1 Kohlkopf  
1 Apfel

Salz, Zucker, Essig  
Nelken  
Rotwein

Kohl kleinschneiden nach Belieben, Apfel zerkleinern, alles mit Wasser aufsetzen (ohne Essig) und nach Konsistenzwunsch kochen...nun erst den Essig.

Tino`s "Geheimtipp" :

Abschmecken mit Gänseschmalz, Schwarze- Johannisbeer-Marmelade, Zimtstange, Sternanis und bittere Schokolade. Mmmh....kloßartig, oberlecker ! :P

[http://www.derkloss.de/components/com\\_kunena/template/default\\_ex/images/german/emoticons/tongue.png](http://www.derkloss.de/components/com_kunena/template/default_ex/images/german/emoticons/tongue.png)

=====

## Aw: Thüringer Rotkraut-Rezepte gesucht

Geschrieben von Elli Morelli - 25.08.2012 16:39

---

Hallo Sabine,

habe gerade dein Rotkrautrezept gelesen.

Ich hab da mal ne Frage. Machst du da alles dran, was du im letzten Satz geschrieben hast? Also Gänseschmalz, Marmelade, Schokolade, Sternanis? Ich kannte es bisher nur mit Schokolade... und das war so gar nicht unser Ding.

LG  
Elli

=====