

# **Blaukraut**

## **Zutaten**

Ein kleiner Blaukrautkopf  
Salz  
Zucker  
Ein Esslöffel Essig  
Fondor  
Ein Apfel

## **Zubereitung**

Einen kleinen bis mittleren Blaukrautkopf vom Strunk befreien, in schmale Streifen schneiden und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Etwas Fett in einem Topf erhitzen. Das abgetropfte Blaukraut in den Topf geben, Salz, Zucker, etwa ein Esslöffel Essig, etwas Fondor, einen geschälten, kleingeschnittenen Apfel dazugeben und alles ca. Eine Stunde köcheln lassen, gut durchrühren.

Am nächsten Tag nochmals alles aufkochen lassen und evtl. nachwürzen.

# **Chou rouge chaud**

## **Ingrédients**

Un petit chou rouge  
Une noix de saindoux  
Du sel  
Du sucre  
Une cuillère à soupe environ de vinaigre blanc  
Un bouillon de bœuf en poudre ou en cube  
Une pomme

## **Préparation**

Enlever le tronc d'un petit chou rouge, le découper en fines lamelles et le mettre dans un saladier rempli d'eau froide.

Faire fondre une noix de saindoux. Ajouter le chou bien égoutté dans la casserole ainsi que du sel, du sucre, une cuillère à soupe environ de vinaigre blanc, un peu de bouillon de bœuf en poudre ou en cube, une pomme épluchée et coupée en petits morceaux. Laisser mijoter le tout une heure environ en remuant de temps en temps.

Le jour d'après refaire mijoter et re-épicer selon votre goût.