

## Rotkraut westfälischer Art



1 kg Rotkohl, (Blaukraut)

50 g Schweineschmalz oder Gänseschmalz

1 Zwiebel(n)

2 Äpfel

1 EL Zucker

2 EL Essig

¼ Liter Wasser

## Blaukraut traditionell-bayrischer Art



2 Scheibe/n Speck, geschnitten

125 ml Rotwein

1 EL Zucker

1 Zwiebel(n), klein gehackt

1 Apfel, klein geschnitten

1 Glas Rotkohl

3 Gewürznelke(n)

Speck auslassen, mit Rotwein ablöschen und Zucker zugeben. Muss leicht karamellisieren, dann Zwiebel, Rotkohl, Apfel, Gewürznelken und einen Schuss Balsamico zugeben. Alles schön köcheln lassen.

Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit dem Zucker unter den Zwiebel rühren. Alles für 5 Minuten dünsten lassen. Das Blaukraut dazugeben und mit Essig übergießen. Für 10 Minuten zugedeckt dünsten lassen.

## Aufgaben

① Vergleiche die Rezepte für Rotkohl (aus Westfalen) und Blaukraut (aus Bayern).

- Welche Gemeinsamkeiten fallen dir auf?
- Welche Unterschiede fallen dir auf?

② Welche Fragestellung könnte sich durch Vergleichen der beiden Rezepte ergeben?

- Formuliere einen Vorschlag:
- Stelle selbst eine erste Vermutung auf (mit Begründung!):

## Chemie