

Rotkraut westfälischer Art



- 1 kg Rotkohl, (Blaukraut)
- 50 g Schweineschmalz oder Gänsechmalz
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Äpfel
- 1 EL Zucker
- 2 EL Essig
- ¼ Liter Wasser

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.

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)

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).
 - a) Welche Gemeinsamkeiten fallen dir auf?
 - b) Welche Unterschiede fallen dir auf?

- ② Welche Fragestellung könnte sich durch Vergleichen der beiden Rezepte ergeben?
 - a) Formuliere einen Vorschlag:

 - b) Stelle selbst eine erste Vermutung auf (mit Begründung!):

Chemie