

thermomix
VORWERK

Apfelrotkohl

20

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

Apfel- rotkohl



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 10 Min.



Portionen
4 Portionen

Zutaten

200 g Äpfel (z.B. Boskop), in
Stücken

500 g Rotkohl, in Stücken

1 Zwiebel (60 g), halbiert

40 g Schmalz oder
40 g Butter

1 Lorbeerblatt,
getrocknet oder frisch

30 g Rotweinessig

30 g Zucker

½ TL Salz

1 Prise Piment

150 g Wasser

1 geh. TL Gewürzpaste für
Gemüsebrühe,
selbst gemacht
oder 1 Würfel
Gemüsebrühe
(für 0,5 l)

100 g Rotwein

2 Wacholderbeeren

50 g rotes Johannisbeer-
gelee

- 1.** Äpfel in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Rotkohl in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 3.** Zwiebel in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Schmalz zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 2** dünsten.
- 5.** Zerkleinerten Rotkohl zugeben und weitere **3 Min./120°C/↻/Stufe 2** dünsten.
- 6.** Zerkleinerte Äpfel, Lorbeerblatt, Rotweinessig, Zucker, Salz, Piment, Wasser, Gewürzpaste, Rotwein und Wacholderbeeren zugeben und **60 Min./100°C/↻/Stufe 1** dünsten.
- 7.** Johannisbeergelee zugeben und **5 Sek./↻/Stufe 2** unterrühren. Rotkohl umfüllen, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entfernen und Apfelrotkohl als Beilage zu Geflügel, Gulasch, Rinderrouladen oder Krustenbraten servieren.

Tipps und Tricks

Wenn es schnell gehen soll, Äpfel, Rotkohl und Zwiebel zusammen in den Mixtopf geben, 4-6 Sek./Stufe 5 zerkleinern und gemeinsam mit Schmalz andünsten.