Rotkraut

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 Grand ab 2022

Das aromatische und saftige Rotkraut mit fein abgestimmter süß-saurer Note passt perfekt zum Herbst, Braten und (vegetarischen) Wildtellern.

Zutaten

1 kg Rotkraut, in feinen Streifen

1 säuerlicher Apfel (z. B. Braeburn), grob gerieben

1 Zwiebel, fein gehackt

1 EL Rohzucker

1 TL Salz

150 ml kräftiger Rotwein (z. B. Merlot)

100 ml Gemüsesuppe

50 ml Apfelessig

2 EL Preiselbeer-Konfitüre

1 EL Maisstärke

5 Wachholderbeeren

5 Pimentkörner

4 Nelken

1 Lorbeerblatt

1 Zimtstange

1 EL Butter oder Margarine, in Stücken

etwas Salz

etwas Pfeffer

Zubereitung

Rotkraut, Apfel, Zwiebel, Rohzucker und Salz in eine ofenfeste Form geben, mischen. Rotwein und alle Zutaten bis und mit Maisstärke in einem Messbecher verrühren, über das Rotkraut gießen, mischen. Gewürze in einen Teebeutel geben, beigeben. Butterstücke auf dem Rotkraut verteilen. Form auf einem Gitterost in den kalten Garraum schieben, mit Heißluft feucht bei 140 °C ca. 1 Stunde garen. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Rotkraut herausnehmen, Gewürzbeutel entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Heissluft feucht 140 °C während 1 Std.

Tipps

Statt Rotwein 150 ml dunkler Traubensaft und 2 EL Rotweinessig verwenden.

Zubehör

ofenfeste Form mit ca. 2 l Inhalt

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.08.2025