Rotkraut

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair V600 ab 2024

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

Zutaten

1 kg Rotkohl, 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 Gemüsebouillon

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

Rotkohl, Apfel, Zwiebel, Rohzucker und Salz in eine ofenfeste Form geben, mischen. Rotwein und alle Zutaten bis und mit Maisstärke in einem Messbecher verrühren, über den Rotkohl giessen, mischen. Gewürze in einen Teebeutel geben, beigeben. Butterstücke auf dem Rotkohl 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 von ca. 2 l Inhalt

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	04.08.2025