红卷心菜

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时
份	4
电器	Combair V600 from 2024

芳香多汁的红卷心菜具有精致的酸甜味道，与秋季、煎烤和（素食）野味菜肴完美搭配。

配料

1 kg 红卷心菜, 切成细条状

1 酸苹果（例如布瑞本苹果）, 磨粗粒

1 洋葱, 切碎

1 汤匙 原糖

1 茶匙 食盐

150 ml 浓烈的红酒（例如梅洛）

100 ml 蔬菜高汤

50 ml 苹果醋

2 汤匙 蔓越莓果酱

1 汤匙 玉米淀粉

5 杜松子

5 多香果

4 丁香

1 月桂叶

1 肉桂棒

1 汤匙 黄油或人造黄油, 切块

适量 食盐

适量 黑胡椒粉

烹饪步骤

将红卷心菜、苹果、洋葱、粗糖和盐放入耐热盘中并混合。将红酒和所有配料包括玉米淀粉在量杯中混合，倒在红卷心菜上，搅拌均匀。将香料放入茶包中并添加。将黄油块撒在红卷心菜上。将烤模在烤架上推入未预热的内腔中，用湿热空气模式在 140°C 条件下烹饪约 1 小时。烹饪时间过半后搅拌。取出红卷心菜，移除香料袋，用盐和胡椒调味。

在 湿热风 期间为 **140** **1** 小时°C

小费

不用红酒，而用 150 毫升深色葡萄汁和 2 汤匙红酒醋。

配件

容量约 2 升的耐热盘

烤架

附加信息

创建时间	04.08.2025