



红卷心菜

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间	1 小时
时间取决于机器	
份	4
电器	Comhair 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

