



Краснокочанная капуста

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 20 Mins
Время 1 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор CombiSteamer V6000 Grand c
2022 года

Ароматная и сочная краснокочанная капуста с тонко сбалансированным кисло-сладким вкусом прекрасно впишется в осеннюю атмосферу, идеально сочетается с жаркое и (вегетарианскими) блюдами из дичи.

Ингредиенты

1 кг краснокочанной капусты, нарезанного тонкими полосками

1 кислое яблоко (например, Бребурн), крупно натертой

1 головка репчатого лука, мелко рубленый

1 ст. л. сахара-сырца

1 ч. л. соли

150 мл крепкого красного вина (например, Мерло)

100 мл овощного бульона

50 мл яблочного уксуса

2 ст. л. клюквенного джема

1 ст. л. кукурузного крахмала

5 ягод можжевельника

5 горошин душистого перца

4 гвоздики

1 лавровый лист

1 палочка корицы

1 ст. л. сливочного масла или маргарина, кусочками

немного соли

немного перца





Приготовление

Положить краснокочанную капусту, яблоко, лук, нерафинированный сахар и соль в жаропрочную форму и перемешать. Смешать в мерном стакане красное вино и все ингредиенты, включая кукурузный крахмал, залить этой смесью краснокочанную капусту, перемешать. Положить специи в чайный пакетик и добавить его. Разложить кусочки сливочного масла поверх краснокочанной капусты. Поставить форму на решетке в холодную камеру и готовить в режиме обдува влажным воздухом при температуре 140 °C в течение прибл. 1 часа. Перемешать в середине приготовления. Достать краснокочанную капусту, вынуть мешочек со специями, приправить солью и перцем.

Hot air humid 140 °C в течение 1 Hrs

Советы

Вместо красного вина можно использовать 150 мл темного виноградного сока и 2 столовые ложки красного винного уксуса.

Аксессуары

Жаропрочная форма объемом прибл. 2 л

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

04.08.2025

