Капуста червонокачанна

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час готування	1 годин
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 Grand з 2022 року

Ароматна та соковита червонокачанна капуста з тонко збалансованим кисло-солодким смаком ідеально поєднується з осінніми стравами, печенею та (вегетаріанськими) стравами з дичини.

Інгредієнти

1 кг червонокачанної капусти, нарізаного тонкими смужками

1 кисле яблуко (наприклад, Бребурн), грубо натертої

1 головка цибулі ріпчастої, подрібнений

1 ст. л. цукру-сирцю

1 ч. л. солі

150 мл міцного червоного вина (наприклад, Мерло)

100 мл овочевого бульйону

50 мл яблучного оцту

2 ст. л. журавлинного джему

1 ст. л. кукурудзяного крохмалю

5 ягід ялівцю

5 горошини духмяного перцю

4 гвоздики

1 лавровий лист

1 паличка кориці

1 ст. л. масла або маргарину, нарізаних на шматочки

трохи солі

трохи перцю

Приготування

Червонокачанну капусту, яблуко, цибулю, цукор-сирець і сіль покласти у жаростійку форму, перемішати. У мірному стакані змішати червоне вино та всі інгредієнти, включно з кукурудзяним борошном, залити червонокачанну капусту і перемішати. Покласти спеції в чайний пакетик і додати. Розкласти шматочки вершкового масла на червонокачанну капусту. Поставити форму на решітці в холодну камеру і готувати у режимі обдування вологим гарячим повітрям за температури 140 °C протягом прибл. 1 години. Перемішати в середині приготування. Вийняти червонокачанну капусту, вийняти мішечок зі спеціями та посолити і поперчити.

Гаряче повітря вологе 140 °C протягом 1 годин

Поради

Замість червоного вина можна використовувати 150 мл темного виноградного соку і 2 ст. л. червоного винного оцту.

Аксесуари

Жаростійка форма об'ємом прибл. 2 л

Решітка

Додаткова інформація

Складено	04.08.2025