



# Капуста червонокачанна

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	1 годин
готування	
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, печеною 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

---

Червонокочанну 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 червонокочанну капусту і перемішати. Покласти спеції в чайний пакетик і додати. Розкласти шматочки вершкового масла на червонокочанну капусту. Поставити форму на решітці в холодну камеру і готувати у режимі обдування вологим гарячим повітрям за температури 140 °C протягом прибіл. 1 години. Перемішати в середині приготування. Вийняти червонокочанну 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.

## Акcesуари

---

Жаростійка форма об'ємом прибіл. 2 л

Решітка

