

Klassisches Rotkohlrezept mit Apfel

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	1 St.
Rotkohl, frisch	800 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	4 EL
Wacholderbeeren	2 St.
Essig	30 ml
Rotwein, trocken	100 ml
Zucker	2 TL
Salz	1 TL
Wildpreiselbeeren	2 EL

Zimt

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. Apfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Rotkohl halbieren, Strunk entfernen und grob in Stücke schneiden. Zwiebel halbieren und schälen.
2. In den Mixbehälter Apfel geben und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen. Die Hälfte des Rotkohls in den Mixbehälter geben und 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschließend zu den Äpfeln umfüllen. Mit übrigem Rotkohl genauso verfahren.
3. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Öl zugeben und 3 Min./Stufe 2/120 °C dünsten.
4. Zerkleinerten Rotkohl mit Apfel, Wacholderbeeren, Essig, Rotwein, Zucker, Salz, Preiselbeeren und 1 Prise Zimt in den Mixbehälter geben und 60 Min./Stufe 1/100 °C dünsten.
5. Nach Ende der Garzeit Rotkohl mit Salz und Zucker abschmecken.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt [Gänsebrust mit Orangensauce](#) und [Klassisches Kartoffelkloß-Rezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	211 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	9 g