



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 |