



OFENROTKRAUT

ZUTATEN:

- 600g Rotkohl
- 250g Äpfel
- 1 Zwiebel
- 120ml Rotwein
- 200ml Gemüsebrühe
- 2 Eßl. Brauner Zucker
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- 30g Butter
- 1-2 Eßl. Cranberry Creme von Edelschmaus
- 4 Eßl. Kirschmarmelade

FORM:

- Grundset

HELPERLEIN:

- kleiner Küchenhobel
- Edelstahlschüssel Set
- Mix'n Scraper Schaber

ZUBEREITUNG:

Rotkohl vierteln, mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 hobeln.

Äpfel schälen, entkernen, mit dem Superhacker kleinhacken und zum Rotkohl geben.

Wein, Brühe und Gewürze dazugeben und gut miteinander vermengen.

Der Rotkohl wird im Grundset zubereitet, dazu den Kohl in die Ofenhexe geben und mit dem Zauberstein abdecken (alternativ im Ofenmeister)

Bei 230°C Ober-Unterhitze ca. 60min backen.

Nach der Backzeit mit Butter, Marmelade und Cranberry Creme verfeinern und servieren.

TIPP:

Der Rotkohl ist bissfest, wer es weicher mag lässt ihn länger im Ofen. Wer es säuerlich mag kann etwas Apfelessig zur Brühe geben und/oder Kirschmarmelade durch Preiselbeermarmelade ersetzen. Nelken und Piment passt auch gut dazu.

ZUBEREITUNGSZEIT:

10MIN

KOCH/BACKZEIT:

60MIN

