



thermomix  
VORWERK

# Apfelrotkohl

# 19

# Apfel- rotkohl



Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
20 Min.



Gesamtzeit  
1 Std. 10 Min.



Portionen  
4 Portionen

## Zutaten

**200 g** Äpfel (z.B. Boskop), in  
Stücken

**500 g** Rotkohl, in Stücken

**1** Zwiebel (60 g), halbiert

**40 g** Schmalz oder Butter

**1** Lorbeerblatt,  
getrocknet oder frisch

**30 g** Rotweinessig

**30 g** Zucker

**½ TL** Salz

**1 Prise** Piment

**150 g** Wasser

**1 geh. TL** Gewürzpaste für  
Gemüsebrühe, selbst  
gemacht oder 1 Würfel  
Gemüsebrühe (für 0,5 l)

**100 g** Rotwein

**2** Wacholderbeeren

**50 g** rotes Johannisbeer-  
gelee

# Zubereitung

- 1.** Äpfel in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Rotkohl in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 3.** Zwiebel in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Schmalz zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 2** dünsten.
- 5.** Zerkleinerten Rotkohl zugeben und weitere **3 Min./120°C/↻/Stufe 2** dünsten.
- 6.** Zerkleinerte Äpfel, Lorbeerblatt, Rotweinessig, Zucker, Salz, Piment, Wasser, Gewürzpaste, Rotwein und Wacholderbeeren zugeben und **60 Min./100°C/↻/Stufe 1** dünsten.
- 7.** Johannisbeergelee zugeben und **5 Sek./↻/Stufe 2** unterrühren. Rotkohl umfüllen, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entfernen und Apfelrotkohl als Beilage zu Geflügel, Gulasch, Rinderrouladen oder Krustenbraten servieren.

Wenn es schnell gehen soll, Äpfel, Rotkohl und Zwiebel zusammen in den Mixtopf geben, **4-6 Sek./Stufe 5** zerkleinern und gemeinsam mit Schmalz andünsten.



Brauchst du 6 Portionen  
Apfelrotkohl, dann kannst  
du einfach die Portionen  
anpassen. Zerkleinerungs-  
zeiten und Garzeiten  
bleiben dabei gleich.



*Für weitere Tipps  
melde dich bei mir!*

**thermomix**

VORWERK

