

Rotkohl – weihnachtliche Art

Adventskalender: 11. Dezember

Rotkohl – weihnachtliche Art

80 g getrocknete Pflaumen 5 Sek./Stufe 7 hacken.

500 g Rotkohl, in Stücken 10 Sek./Stufe 4 mit Hilfe des Spatels zerkleinern u. umfüllen.

1 Apfel, Boskop, geviertelt

500 g Rotkohl, in Stücken nochmals 10 Sek./Stufe 4 mit Hilfe des Spatels zerkleinern.

den zuvor umgefüllten, zerkleinerten Rotkohl

75 g Rosinen

250 g Glühwein oder Winterpunsch

200 g roten Traubensaft

50 g Butter

2 EL Zucker

1 TL Salz

2 TL Ceylon Zimt

6 Nelken wieder in den Mixtopf geben und alles 45 Min./100°/Linkslauf/Stufe 1,5 einkochen.

40 g Rotweinessig 9 Min./100°/Linkslauf/Stufe 1,5 weiter garen.

Anschließend abschmecken und servieren.

Rina's Tipp:

Anstatt Glühwein insgesamt 450 g roten Traubensaft nehmen (alkoholfrei) oder einen halbtrockenen Rotwein.

In heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, verschließen und umgedreht gestellt auskühlen lassen bzw. nach dem auskühlen im Mixtopf einfrieren auf Vorrat.

Guten Appetit wünscht,

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de