



Rotkraut mit Quitten



Zubereitung

In einer Porzellanform (1/2 GN) alle Zutaten bis auf die Butterflocken miteinander vermischen und mit beiden Händen gut durchkneten. 4-5 Stunden stehen lassen. Gerät vorheizen, Dämpfen 100 °C. Porzellanform in Auflage 2 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 15 Minuten garen. Anschliessend mit Heissluft mit Beschwaden 150 °C während 42 Minuten garen. Nach dem Garen das Kochgut 5 Minuten stehen lassen. Anschliessend durch ein Küchensieb abschütten und die Flüssigkeit in einer Saucenpfanne auffangen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einköcheln lassen und mit Butterflocken verfeinern. Die Sauce mit dem Rotkraut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept für 4

Zutaten

400 g Apfelquitten,
geschält, entkernt,
gewürfelt
600 g Rotkraut, Strünke
entfernt, fein geschnitten
1 Apfel, an der
Bircherraffel gerieben
2 EL Cointreau
2 1/2 dl Rotwein
1 Orange, gewürfelt
1/2 Zimtstängel
1 Knoblauchzehe, halbiert,
Keimling entfernt,
gequetscht
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
80 g Butterflocken, zum
Verfeinern



Anrichten

Garstufen

Vorheizen – Auflage 2

15 Minuten | Dämpfen 100 °C

42 Minuten | Heissluft mit Beschwaden 150 °C

Tipp

Passt zu Wildgerichten.