

## Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert Rotkohl aus dem Ofenmeister



Den Ofenmeister von Pampered Chef hier anschauen - <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop-start/>

Mein Dank gilt Susanne, die dieses Rezept zur Verfügung gestellt hat ♥

### Zutaten:

500g Rotkohl in Stücke  
1 säuerlichen Apfel  
1 Zwiebel halbiert  
Etwas Gänseschmalz  
130 ml Dornfelder Rotwein trocken  
200ml Apfelsaft  
1 Lorbeerblatt  
2-3 EL Balsamico Essig  
1 TL Zucker  
Salz und Pfeffer  
1 EL Johannisbeergelee  
Butter zum verfeinern

### Zubereitung:

Den Rotkohl in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.  
Den Apfel schälen und vierteln, die Zwiebel ebenfalls schälen und halbieren und beides zum Rotkohl in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 mit Hilfe des Spatels zerkleinern.  
Alles in eine Schüssel füllen.  
Den Rotwein, Apfelsaft, Lorbeerblatt, Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben gut vermischen und in den Zaubermeister füllen.  
Etwas Gänseschmalz darüber verteilen.  
Bei 230°/Ober-/Unterhitze/Rost auf dem untersten Einschub 60 Minuten garen.  
Nach 40 min einmal kurz umrühren.  
Zum Schluss das Johannisbeergelee und die Butter unterrühren und nochmals abschmecken.  
Tipp - dazu reiche Panierte Putenschnitzel und Salzkartoffeln.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Fachberatung bei Pampered Chef.

Mein Onlineshop bei Pampered Chef - <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop-start/>