

## Rotkohl / Blaukraut aus dem Ofenmeister

### Zutaten:

1000 g Rotkohl in Streifen  
2 Äpfel  
1 rote Zwiebel geviertelt  
200 ml Lemberger oder Traubensaft  
400 ml naturtrüber Apfelsaft  
3 EL Balsamico Essig  
1 TL brauner Zucker  
1 TL Salz  
1/4 TL Pfeffer  
Butterflocken



### Zubereitung:

Den Rotkohl mit dem Gemüseraspler in Streifen hobeln. Den Apfel vierteln die Zwiebel ebenfalls schälen und vierteln und beides zum Rotkohl in eine Schüssel geben.

Den Rotwein, Apfelsaft, Balsamico, braunen Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben, gut vermischen und in den Ofenmeister füllen.

Etwas Butterflocken darüber verteilen und abgedeckt bei 210°/Ober-/Unterhitze/Rost auf dem untersten Einschub 60 Minuten garen.

Nach 40 min einmal kurz durchmischen.

Tipp - dazu passen meine Rinderrouladen aus dem Emaillierten gusseisernen Topf.

**Verwendete Produkte:** Ofenmeister, große Edelstahl-Rührschüssel, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN