SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Rotkrautsalat | Apfelstrudelgewürz | Waldpilzen | Ingwer-Pflaume

Zubereitungszeit: 35 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten Rotkraut:

200 g Rotkraut, hauchdünn geschnitten (Aufschnittmaschine, Gemüsehobel)

70 g Essig

10 g Apfelstrudelgewürz

20 g Rapsöl oder Traubenkernöl

Gewürze & Zutaten Ingwer-Pflaume:

50 g Zucker

2 Pflaumen, fest, geviertelt und entsteint

20 g Ingwer, in dünne Scheiben gehobelt

30 ml Rotwein

10 g Kaffee- & Frühstücksgewürz

Gewürze & Zutaten Maronicreme:

50 g 1 Tube oder Glas Maronicreme

1 Teelöffel Trüffelöl (optional)

5 g Salz

Gewürze & Zutaten Pilze:

Menge und Art der Pilze (nach Belieben)

50 g Butter

Beilagen-Tipp: Rotweincouscous:

50 g Couscous

50 ml Rotwein

2 Teelöffel Olivenöl

5 g Salz

10 g Zucker

5 g Purple Curry

5 g Ras el Hanout

Zubereitung Rotkraut

1. Das Rotkraut mit den Zutaten in einen Vakuumbeutel geben und auf höchster Stufe vakuumieren. Alternativ alle Zutaten mischen und etwas durchkneten.

2. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Zubereitung Ingwer-Pflaume

1. In einem kleinen Topf oder in einer Pfanne den Zucker goldgelb karamellisieren und die Pflaumen und den Ingwer zugeben, durchschwenken und den Rotwein sowie die Gewürzmischung zugeben.

2. Zugedeckt 15 - 20 Minuten auf kleiner Stufe (nicht kochen, ca. 80 Grad) garziehen lassen. Dabei immer wieder vorsichtig durchschwenken. Die Pflaumen sollen gar sein, aber noch leichten Biss haben.

Zubereitung Maronicreme

1. Die Zutaten miteinander vermengen und glattrühren.

Zubereitung Pilze

1. Die Pilze sorgfältig putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. In einer Pfanne die Butter haselnussbraun anschwitzen und die Pilze wenige Minuten braten sowie anschließend würzen.

3. Zunächst die Maronicreme etwa 3-4 mm dick auf den Teller streichen. Darauf den Rotkrautsalat am besten lauwarm legen und darauf die Pilze platzieren. Die Pflaumen seitlich anrichten.

Zubereitung Beilagen-Tipp Rotweincouscous

1. Den Rotwein mit den anderen Zutaten einfach aufkochen und in einer Schüssel über den Couscous gießen.

2. Mit einer Gabel den Couscous ca. 10 Minuten immer wieder auflockern.