Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Rehragout mit Rotkraut

Zubereitung

Rehragout:

1. Spannen Sie das Koch-Rührelement ein. Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C, den Timer auf 1 Stunde und wählen Sie die Koch-Rührintervallstufe 3. Geben Sie das Öl in die Cooking Chef Edelstahl-Schüssel und fügen Sie, sobald es heiß ist, das mit Salz und Pfeffer gewürzte Fleisch hinzu.
2. Wenn das Fleisch bereits etwas Farbe angenommen hat fügen Sie das Tomatenmark dazu.
3. Die Karotten, gelben Rüben und Zwiebeln schälen und mit dem Stangenzeller in grobe Würfeln schneiden und mitrösten.
4. Mit Rotwein ablöschen und mit Wild- oder Gemüsefond aufgießen.
5. Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Thymian und 1 EL Preiselbeermarmelade hinzugeben und für die restlichen 50 Minuten kochen lassen.
6. Danach noch einmal abschmecken und anschließend warm stellen.

Nun geht’s ans Rotkraut:

1. Schneiden Sie das Kraut mit dem Multi-Zerkleinerer in Scheiben.
2. Schälen Sie die roten Zwiebeln und schneiden Sie diese mit der feinen Schneidscheibe im Multi-Zerkleinerer.
3. Spülen Sie die Cooking Chef Edelstahl-Schüssel aus und spannen Sie das Koch-Rührelement ein. Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C, den Timer auf 30 Minuten und wählen Sie die Koch-Rührintervallstufe 3. Das Kraut mit dem BONA Pflanzenöl hinzufügen und anrösten.
4. Geben Sie die Zwiebeln in die Cooking Chef Edelstahl-Schüssel. Mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsebrühe und Apfelessig aufgießen. Mit Honig (oder Zucker), Preiselbeermarmelade abschmecken und für ca. 20 Minuten kochen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Servieren Sie das Kraut mit dem Rehragout.

Zutaten

4 Personen

Gelingsicher mit dem Kenwood Cooking Chef!
Zubehör: Koch-Rührelement, Multi-Zerkleinerer
Zubereitungszeit:1 Std. 30 Min (davon 1 Stunde Freizeit)

Rehragout:

- 600 g Rehgulaschfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 EL BONA Pflanzenöl
- 100 g Stangensellerie
- 2 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- Thymian
- Lorbeerblatt
- Wacholderbeeren
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- ¼ l Rotwein
- ½ l Wildfond

Rotkraut:

- 300 g Rotkraut
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL BONA Pflanzenöl
- ¼ l Rotwein
- 2 EL Honig oder Zucker
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 1 EL Apfelessig
- ¼ l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer