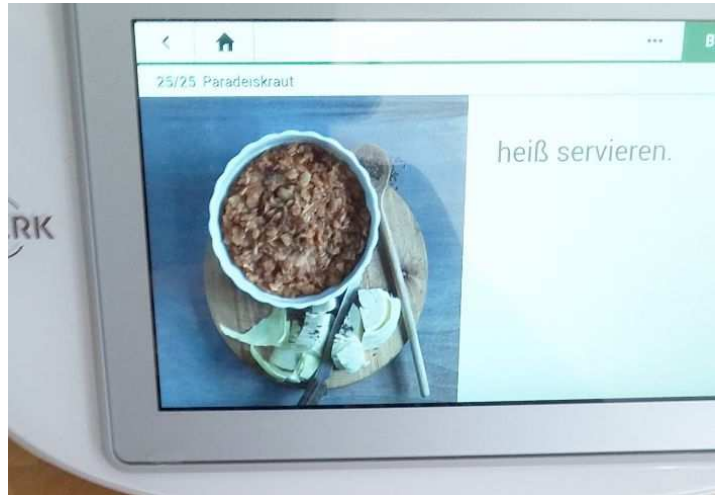


Paradeiskraut

Zutaten

750 g Weißkraut, ohne Strunk, in Stücken (5 cm)
1 Zwiebel, halbiert
40 g Butter
½ TL Kümmel, ganz
2 - 3 TL Zucker
1 TL Paprikapulver, edelsüß
400 g stückige Tomaten (Dose)
30 g Tomatenmark
1 EL Weißwein (ersatzweise Wasser)
2 TL Salz
2 Prisen Pfeffer, gemahlen
1 Spritzer Apfelessig
1 EL Weizenmehl



Zubereitung

400 g Weißkraut in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels 10 Sekunden / Stufe 4 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
350 g Weißkraut, Zwiebel, Butter, Kümmel, Zucker und Paprikapulver in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels 10 Sekunden / Stufe 4 zerkleinern.
Zerkleinertes Kraut, Tomatenstücke mit Saft, Tomatenmark, Weißwein (Wasser), Salz, Pfeffer, Apfelessig und Mehl zugeben und mit dem Spatel gut verrühren.
Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 25 Minuten / 100°C / LL / Stufe 1 kochen. Paradeiskraut abschmecken, in eine Schüssel umfüllen und heiß servieren.

Quelle: www.cookidoo.de

