

Schinkenhähnchen mit Rotkohl und Kartoffeln

Zutaten

400 g Rotkohl, in Stücken
1 Apfel, geviertelt
1 rote Zwiebel, halbiert
20 g Butter
400 g Hähnchen-Minischnitzel
Salz, Pfeffer, Paprika
Schinken nach Wahl (Schwarzwälder, Bauernschinken, Kochschinken...)
20 g Balsamico rot
500 g Wasser
½ Lorbeerblatt, getrocknet
1 MSP Muskat
1 MSP Nelkenpulver
1 MSP Zimt
1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
1 TL Zucker
Kartoffeln, in Stücken

Zubereitung

Rotkohl und Apfel mithilfe des Spatels 4 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Zwiebeln 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und 3 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

In dieser Zeit die Hähnchenstücke etwas würzen (beim Salz sparsam sein, je nach verwendeter Sorte ist der Schinken schon sehr salzig!), mit Schinken umwickeln und in den Varoma-Einlegeboden legen.

Rotkohl-Apfel-Mischung, Essig, Wasser, Lorbeerblatt, Muskat, Nelkenpulver, Zimt, Gewürzpaste, 1 TL Salz und Zucker in den Mixtopf zugeben, Varoma-Behälter aufsetzen, Kartoffeln einwiegen, Varoma-Einlegeboden mit Hähnchen einsetzen, Varoma verschließen und 35 Minuten / Varoma / LL / Stufe 1 garen. Evtl. Garzeit verlängern wenn die Kartoffeln noch nicht weich genug sind.

Anmerkung:

Bei den Kartoffeln darauf achten, dass genügend Schlitze frei sind. Bei einer größeren Menge nach der halben Garzeit die Kartoffeln „umschichten“

