

# COMPOTE VAN RODE KOOL

Duits recept



---

**Vorbereiding :** 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 15 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4-6 PERSONEN

- 200 g uien, fijngesneden (4 mm) - 30 ml koolzaadolie - 750 g rode kool, fijngesneden (4 mm) - 200 g (zure) appels, in stukjes - 1 el suiker - 3 el azijn - 150 ml water - 1 el zout - 2 kruidnagels - 50 ml rode wijn of druivensap - 1/4 kaneelstokje - 1 laurierblad - 50 ml rode wijn - 1-2 el maïszetmeel - 2 el rode bessengelei

---

1. Plaats de transparante kom en de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm. Snijd de vooraf gesneden uien en rode kool met het programma FOODPROCESSOR in grote stukken.
2. Fruit in de metalen kom de uien met de koolzaadolie via het programma EXPERT gedurende 10 minuten op snelheid 2A en op 120 °C.
3. Voeg de overige ingrediënten toe, behalve de rode wijn, het maïszetmeel en de rode bessengelei. Start het programma SUDDEREN gedurende 60 minuten op snelheid 1A en op 100 °C.
4. Leng het maïszetmeel aan met de rode wijn en schenk dit mengsel over de rode kool. Voeg de rode bessengelei toe en meng met het programma SUDDEREN gedurende 5 minuten op snelheid 2A en op 100 °C. Verwijder het kaneelstokje en laurierblad. Serveer de gekookte kool met goulash of gekonfijte eend.

