

Mézes, boros, körtés, almás, csülkös káposzta - készítette Kőnig Gábor



Hozzávalók:

1,2 kg savanyú káposzta, 50 dkg kicsontozott füstölt csülök, 2-2 alma és körte, 1 nagy gerezd fokhagyma, 4 evőkanál méz, 4 dl vörösbor

a tálaláshoz:

tejföl és puha kenyér

1. A káposztát ha túl savanyú vagy sós kimossuk, különben nem kell! Néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A csülköt és a meghámozott gyümölcsöket kb. 2 centis kockákra vágjuk. A fokhagymát pépesre zúzzuk.
2. Mindezeket összeforgatjuk és átszedjük egy, az előírás szerint beáztatott cserépedénybe (Pataki tálba). A mézet a borban elkeverjük, egyenletesen a húsos, gyümölcsös káposztára locsoljuk. A tál tetejével lefedjük.
3. Közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütő 165 °C), 2 órán át sütjük. Ekkor levesszük a tál tetejét és a káposztát még 1 órán át sütjük, de közben 10 percenként átforgatjuk, hogy egységesen piruljon.
4. Tejföllel és puha kenyérral tálaljuk.

5 főre

Elkészítési idő: 3 óra 30 perc

Egy adag (tejföl és kenyér nélkül): 410 kcal