



# Sarmale roșii cu iut burgundy

Dificultate Medie

Timpul de pregătire 40 min

Timp total 1h 30 min

Dimensiunea porției 4 porții

## Ingredient

- 100 g Inele de mere, uscate
- 50 g Nuci (de exemplu, nuci)
- 2 Rulouri, învechite coapte, în bucăți
- 1 Ceapă (aproximativ 70 g), înjumătățită
- 60 g Slănină de șuncă, cuburi
- 40 g unt
- 50 g Stafide
- 120 g smântână
- 350 g Vin roșu burgundy (alternativ, alt vin roșu sec)
- 2 Sare Preț
- 1 Vârf de piper
- 1 Vârf de ienibahar
- 500 g Apă
- 1 Cuburi de bulion de carne (pentru 0,5 l)
- 8 Frunze de varză roșie (frunze exterioare)
- 30 g zahăr
- 15 g amidon de porumb, amestecat în 2 linguri de apă

## Pregătire

1. Puneți inele de mere în vasul de amestecare, **tăiați 8 sec./pasul 5** și decanați.
2. Pune nuci, rulouri și ceapa în vasul de amestecare și se toacă cu ajutorul spatulei **20 sec./viteza 5**.
3. Se adaugă cuburi de sunca și unt și se sotează timp de **5 min./120°C/pasul 2**.
4. Adăugați stafide, inele de mere zdrobite, smântână, 130 g visiniu, sare, piper și ienibahar, amestecați timp de **10 secunde / □ pasul 3** și se toarnă într-un castron. Se lasă să se înmoaie timp de 15 minute. În acest timp, clătiți vasul de amestecare și pregătiți varza roșie.
5. Adăugați 500 g de apă și cuburi de bouillon în vasul de amestecare și adăugați Varoma. Din cele 8 frunze exterioare de varză roșie, tăiați tulpina plat, așezați frunzele în recipientul Varoma,

Închideți Varoma și blanch timp de **17 min./Varoma/☐Pasul 1**. Varoma deoparte. Nu goliți vasul de amestecare.

6. Întindeți umplutura pregătită pe 4 frunze de varză roșie blanch și rotiți-le împreună. Se rostogolește în jurul unei frunze de varză roșie la exterior și se pun sarmale roșii cu cusătura îndreptată în jos în recipientul Varoma.
7. Adăugați 220 g visiniu și zahăr în vasul de amestecare, adăugați Varoma, gătiți timp de **38 min./Varoma/etapa 2** și lăsați Varoma deoparte.
8. Se adaugă amidonul agitat în vasul de amestecare, se aduce la fierbere timp de **3 min./100°C/pasul 2** și se condimentează după gust. Puneți sarmale roșii pe o farfurie de servire, turnați iute burgundy peste rulouri și serviți cu un fel de mâncare laterală - a se vedea sfaturile.

## Sugestii & Sfaturi

- În multe cazuri, nu puteți obține varză roșie cu frunze exterioare libere. Apoi tăiați tulpina cu un cuțit ascuțit și așezați întregul cap de varză într-o oală cu apă clocotită. După 2 minute îndepărtați varza și coajați 2 frunze. Puneți înapoi în oală și continuați până când aveți numărul suficient de frunze de varză.
- În plus față de cartofi, măămăligă, paste, gnocchi și amestecuri de cereale sunt, de asemenea, mâncăruri laterale potrivite.
- Gnocchi, Schupfnudeln sau spaetzle de la teigheua frigorifică pot fi gătite în raftul Varoma în același timp peste sarmalele roșii.

- 1 Puneți inele de mere în vasul de amestecare, tăiați **8 sec./pasul 5** și decanați.
- 2 Pune nuci, rulouri și ceapa în vasul de amestecare și se toaca cu ajutorul spatulei **20 sec./viteza 5**.
- 3 Se adauga cuburi de sunca și unt și se soteaza **timp de 5 min./120°C/pasul 2**.
- 4 Adăugați stafide, inele de mere zdrobite, smântână, 130 g visiniu, sare, piper și ienibahar, amestecați timp de **10 secunde / ☞ / pasul 3** și se toarnă într-un castron. Se lasă să se înmoaie timp de 15 minute. În acest timp, clătiți vasul de amestecare și pregătiți varza roșie.
- 5 Adăugați 500 g de apă și cuburi de bouillon în vasul de amestecare și adăugați Varoma. Din cele 8 frunze exterioare de varză roșie, tăiați tulpina plat, așezați frunzele în recipientul Varoma, închideți Varoma și blanch timp de **17 min./Varoma/☞/Pasul 1**. Varoma deoparte. Nu goliți vasul de amestecare.
- 6 Întindeți umplutura pregătită pe 4 frunze de varză roșie blanch și rotiți-le împreună. Se rostogoleșt în jurul unei frunze de varză roșie la exterior și se pun sarmale roșii cu cusătura îndreptată în jos în recipientul Varoma.
- 7 Adăugați 220 g visiniu și zahăr în vasul de amestecare, adăugați Varoma, gătiți **timp de 38 min./Varoma/etapa 2** și lăsați Varoma deoparte.
- 8 Se adaugă amidonul agitat în vasul de amestecare, se aduce la fierbere timp de **3 min./100°C/pasul 2** și se condimentează după gust. Puneți sarmale roșii pe o farfurie de servire, turnați iute burgundy peste rulouri și serviți cu un fel de mâncare laterală - a se vedea sfaturile.