



Hautage peenestatud sibul väheses rasvas, natuke hiljem lisage peeneks lõigatud kapsas ja praadige segades. Kui kapsas on poolpehme, lisage riivitud peet ja õunad ning maitsestage soola, nelgi ja äädikaga. Hautage tasasel tulel, kuni kapsas on päris pehme, siis lisage vein, segage hoolikalt läbi ja andke soojalt lauale. Hautatud punane kapsas sobib hästi ulukilihaga.

Salat hautatud punasest peakapsast

- 300 g kapsast
- 2 hapumat õuna
- 1–2 sl rasvainet
- punast veini või kirsimahla
- soola
- suhkrut
- võrtsbasiilikuga maitsestatud õli
- sidrunilõike

Peenestage kapsas ja hautage segades kuumas rasvas. Lisage riivitud õunad, maitsestage soola ja suhkruga ning hautage veel natuke aega. Siis tõstke tulelt, maitsestage veini ja mahlaga. Jahtunud salatile lisage õli, kontrollige maitset, kui vaja, lisage midagi juurde ning kaunistage sidrunilõikudega.

Toorsalat punasest peakapsast

- 200 g kapsast
- 1 punane sibul
- 2 õuna
- sidrunimahla
- punast veini või marjamahla
- 2 sl jõhvikaid
- õli
- suhkrut
- soola
- majoraani või piparrohtu

Riivige või lõigake kapsas peenikesteks ribadeks, tampige puust pudrunuiga, kuni hakkab mahla eralduma. Lisage õhukesed sibularattad, riivitud õunad

ning maitsestage sidrunimahla, majoraani, soola ja suhkruga. Kastmeks segage õli veiniga, valage salatile ning puistake peale jõhvikamarju. Kastmeks sobib ka kerge majonees.

Punase peakapsa ja granaatõuna salat

- ca 250 g peenestatud kapsast
- 1–2 punast sibulat
- 2 puhastatud granaatõuna
- 2 sl salatiõli
- 2–3 sl jämedalt purustatud Kreeka pähkleid
- ½ sidruni mahl
- soola
- suhkrut

Koorige sibulad ja lõigake õhukesteks rassisteks, osa ilusaid sibularattaid pange kõrvale valmis salati kaunistamiseks.

Segage kapsas, sibul ja granaatõuna seemned ettevaatlikult läbi, lisage õli, purustatud Kreeka pähklid, sidrunimahl, maitsestage soola ja suhkruga. Pange suletud nõus külmikusse jahtuma. Enne laualeandmist kaunistage sibularattadega.

Punane kapsas norrapäraselt

- 700 g kapsast
- 2 õuna
- 1 sibul
- vett
- ½ kl seemneteta viinamarju või rosinaid
- 1–1 ½ sl võid
- 1–2 tl köömneid
- ½ sl nisujahu
- soola
- jahvatatud musta pipart
- ½ kl lauaveini
- ½ kl hapukoort

Peenestatud kapsale lisage veidi kuumat vett ja hautage kaane all peaaegu pehmeks, valage sõelale ja jätke nõrguma.

Siis maitsestage väheses soolaga, segage kapsa hulka leotatud rosinad või viinamarjad, kooritud ja tükeldatud õunad, hakitud sibul, suhkur, köömned, jahvatatud pipar, jahu. Valage hautisele vein ja hapukoort ning hautage kaane all ahjus, kuni kapsas on hästi pehmenenud. Serveerige kuumalt lihatoitude kõrvale.

Punase kapsa hautis skandinaaviapäraselt

- 500 g kapsast
- 1 sibul
- 100 g pekki
- 5 sl punasesõstramoosi
- 1–2 tl purustatud kadakamarju
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 1 kl punast lauaveini

Lõigake pekk väikesteks kuubikuteks ja praadige haudepoti põhjal, kuni eraldub rasva, siis lisage peenestatud kapsas, sibul, sõstramoos, purustatud kadakamarjad.

Segage, maitsestage soola ja pipraga, valage juurde vein ning hautage tasasel tulel kaane all, kuni kapsas on parajalt pehme.

Kapsarullid punasest kapsast

- 1 kapsapea
- äädikat
- soola
- 300 g poolsuitsuvorsti
- 1 muna
- 2–3 viilu tahket saia
- ½ kl piima
- 1 sl sinepit
- 2 sl searasva või 2–3 viilu soolapekki
- 1 suurem õun või suhkruta õunapüreed

Lõigake kapsajuurikas välja, pange kapsapea kaussi, valage peale hästi kuumat vett. Kui kapsas on veidi jahtunud, eemaldage ettevaatlikult vajalik kogus lehti. Kui need pole veel küllalt elastsed, laaduge lehed madalasse nõusse, valage neile keeva vett, lisage veidi äädikat, katke nõu kaanega ning laske lehtedel 10–15 minutit pehmeneda.

Piimas leotatud sai segage munaga, maitsestage sinepi ja soolaga. Kui vorst on isegi soolane, ärge täidisele soola lisage. Hakkige vorst peeneks ja segage saiapudiga. Jahtunud kapsalehele tõstke täidis ning rullige leht või tõstke ta ümberikuna kokku.

Tükeldage pekk ja väljasulanud rasvas praadige kapsarullid, siis tõstke rullid madalasse keedunõusse, valage peale kuumat vett, lisage riivitud õun ning hautage, kuni kapsas on päris pehme. Kui kasutate õunapüreed, lisage see veidi enne toidu valmimist, muid võib see kergesti kõrbema minna.

Kui tahate kasutada täidiseks verivorsti, praadige seda enne ahjus, et tekiks krõbe koorik, siis keerake õhuke singiviil ümber vorsti, asetage kapsalehele ning rullige kokku. Edasi tehke nii, nagu retseptis õpetatud.