

Lækker rødkål på 3 måder.

1) Lækker rødkål.

- 1 rødkålshoved ca. 2 kg
 - 100 gram smør
 - 50 gram sukker
 - 1/2 fl. rødvin
 - 1/2 dl. eddike
 - 1/4 l balsamico
 - 1/2 glas ribsgele
 - Friskkværnet peber og Salt
 - 3-4 spsk. honning
 - 2 laurbærblade
 - 1 løg snittet
 - 1 æble
 - 1-2 grene frisk timian
 - Et lille stykke kanel stang
- Snit kålen fint, og svits den i smørret og sukkeret og kom alle de andre ingredienser i.
- Lad kålen simre ca. 1 1/2 time, tag laurbærblade, timian og kanelstang fra
- Smag til med salt og evt. mere honning.
- Kom et par spsk. andefedt i kålen inden servering, dette gør kålen blank og lækker.

2) Lækker rødkål.

- 1 lille rødkål, ca. 1 kg.
 - 25 g. smør
 - 1 dl. eddike
 - 2 dl. sød ribssaft
 - 1-3 spsk. sukker
- Snit kålen fint og svits den i smør i en gryde.
- Tilsæt eddike når kålen er faldet lidt sammen.
- Kog ved kraftig varme nogle minutter uden låg.
- Tilsæt ribssaft og 1 tsk. salt og læg låg på gryden.
- Kog kålen ved svag varme i ca. 1 time. Smag til med sukker og evt. mere salt

3) Lav din egen rødkål.

- Det er nemmere end du tror, og dine gæster bliver garanteret imponerede.
- Ca. 8 personer
- 1 rødkålshoved
- 1 æble i små tern
- 30 g. smør
- ½ dl. hvidvinseddike
- ½ dl. balsamico
- 2 dl. ribssaft
- 2 dl. æblejuice
- salt og peber
- ca. 50 g sukker (afhængig af, hvor sødt man kan li det)
- Fremgangsmåde
- Snit rødkålen i tynde strimler. Husk: Stokken skal ikke bruges. Smelt smørret i en gryde og vend kålen i, til den falder lidt sammen. Tilsæt eddike, ribssaft, æblejuice, balsamico, salt og peber. Damp under låg, til den er tilpas mør, ca. 45 min.
- Smag evt. til med lidt sukker og eddike
- Inden servering tilsættes lidt andefedt, uhmhm.....

