



Rødkål - den bedste hjemmelavede rødkål til jul



Den klassiske hjemmelavede rødkål. Perfekt til jul! Denne rødkål er nem og ikke alt for krydret. Man skal huske, at rødkålen (kun) er tilbehør - og den helst ikke skal overdøve den lækre and, gås eller flæskesteg. Du kan med fordel lave den et par dage før.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 60 min

Antal personer: 8

Ingredienser

1 kg rødkål
1-2 dl ribssaft eller æblesaft
3 tsk balsamico eddike
Lidt kryddernelliker (efter smag) - alternativt en anelse allehånde
50 gr. sukker
Smør til stegning
Fedt fra and eller flæskesteg

Fremgangsmåde

Tag dig tid til at snitte rødkålen meget fint. Det gør nemlig en forskel.

Varm smøret i en gryde og tilsæt det fintsnittede rødkål. Steg under rolig omrøring over middel varme indtil kålen falder lidt sammen. Tilsæt herefter 1 dl af saften, 3 tsk balsamico eddike, sukker samt krydderierne - og lad det herefter simre ved svag varme i ca. 1 time. Tilsæt evt. lidt mere saft eller vand, såfremt der mangler væske. Husk at røre i det nogle gange undervejs.

Til sidst smages rødkålen til med saft, eddike samt en anelse fedt fra and/flæskesteg og evt. lidt salt.

Hvis muligt har rødkålen godt af at trække en dag eller to inden servering. Opbevare den på køl og varm den evt. op lige før servering.