

Rødkål fra bunden

Lav det helt fra bunden

Ingredienser

- 1 kg rødkål
- 1-2 æbler
- 2 dl lagereddike
- 5 spsk. balsamicoeddike
- 150 g sukker
- 1 spsk. ribsgele
- 2 stjerneanis
- 2 laurbær
- Lidt ingefær
- Lidt allehånde
- Lidt andefedt - alternativt smør
- Salt
- Peber

Sådan gør du:

Snit rødkål i ca. 1/2 cm tykke strimler, og skær æblerne i 1x1cm tern.

Varm andefedt i en stor, tykbundet gryde.

Steg rødkål og æbler i andefedt i ca. 5 min.

Tilsæt resten af ingredienserne, og lad det småsimre i ca. 20 min.

Smag til med ribsgele, salt, peber og evt. mere sukker og eddike - rødkålen skal være sur/sød, let glinsende og stadig have lidt bid.

Fisk stjerneanis og laurbær op af rødkålen, og server den så!

Pimp din færdige rødkål fra glas

Ingredienser

- 1 glas rødkål
- 1 æble for at give lidt bid, i små tern
- 1 spsk. smør eller andefedt
- Lidt revet ingefær
- Altid ekstra salt og peber

Varm rødkålen op og smag den til.