

Hjemmelavet rødkål



Hansens opskrifter

Forberedelsestid: 1 Time
Kogetid: 1 Time 30 Minutter

Ingredienser:

1 rødkåls hoveder, ca. 2 kilo
1½ dl. eddike
1½ spiseskefulde groft salt
0,5 kilo stødt melis
1 flasker Rynkeby sød ribssaft (0,5 Liter)
Evt. 3 tsk. Atamon

Fremgangsmåde:

Rødkålshoveder deles i 4 stykker, og den hvide stok fjernes. Evt. kan man fjerne de yderste blade hvis de er blevet lidt 'trætte' at se på.

Hoveder snittes så fint som du ønsker det.

Den snittede rødkål hældes i gryde og Eddike tilsættes.

Gryden bringes i kog og der røres jævnlgt med en grydeske (kom godt ned i bunden).

Når rødkålen har kogt ca. 1 time (afh. af hvor blød / sprød du ønsker den) blandes salt, sukker og ribssaft i og blandingen koges 20 minutter mere.

Nogle koger rødkålen i meget længere tid – helt op til 3 timer !

Hvis du vil være sikker på en længere holdbarhed kan du tilsætte Atamon efter kogning.

