

## Brunkål med øl



4 personer

1 eller 2 hvidkålshoveder, 2½ kg  
1 kg svinebryst eller en god røget snitte  
7 stk laurbærblade  
2 spsk timian, eller en frisk dusk  
2 spsk allehånde  
200 g sukker  
100 g smør  
3 spsk soya  
2 portere, 100 cl  
Dijonsennep  
Rugbrød, friskt

Hvidkålen snittes i strimler. Flæsket skæres i skiver på 1½ cm tykkelse. Smelt sukker til karamel i en trykkoger og sukkeret løsnes med smørret.

Kålen brunes godt af i karamellen. Tilsæt soya, krydderier og de gode portere. Flæsket vendes rundt i kålen og det hele tilberedes i 20 minutter under tryk.

Serveres med rugbrød og sennep.

Kilde: Inspireret af Price inviterer på DR1, Lisbet Dahls egen opskrift  
30.10.2012