

Mors rødkål



1 rødkålshoved, 2 kg
75 g smør, eller fedt fra fx and eller flæskesteg
1½ dl eddike
3 dl ribssaft
1 glas ribsgelé, 400 g
2 spsk sukker
1 spsk salt

Rens rødkålen for de yderste blade. Hovedet snittes nu i grove strimler som kommes i en gryde hvor smørret er smeltet. Småkog rødkålen på lav varme i 10-15 minutter med låg på.

Når den værste spændstighed i kålen er aftaget tilsættes eddike og ribssaft. Kom sukker og salt i og lad nu kålen simre i 2 timer med låg på, og der røres i gryden undervejs.

Nu kommes ribsgelé i og vendes forsigtigt rundt i rødkålen. Smagen kan nu justeres med ekstra ribssaft, sukker og ribsgelé

Kilde: Min mors opskrift, via min søster, Anne-Dorte Wegener
25.01.2013