



## *Hjemmelavet rødkål*

*Anbefalet vin til maden  
WISH Zinfandel*

### *Ingredienser (4 pers.)*

1 rødkålshoved (ca. 1 kg)  
50 gram smør  
0,5 cl. æblecidereddike  
1-2 dl koncentreret ribssaft  
1 spsk. ribsgelé  
3 spsk. sukker  
3 kryddernelliker  
1 spsk. andefedt  
2 laurbærblade

Vi tør ikke at give os i kast med at pille ved din opskrift på julens and og flæskesteg. Det er et meget følsomt område for mange mennesker, så på det område skal du selvfølgelig gøre, som du plejer.

Dog er det på tide at droppe rødkålen på glas og give sig i kast med at lave sin egen. Det er nemlig dejlig nemt at lave, og så smager det fantastisk.

### *Sådan gør du*

Kålshovedet snittes fint i tynde strimler og skæres igen over på halvt, så du ender op med mundrette små strimler. Steg rødkålen i smørret et par minutter, til kålen er blank og begynder at falde sammen. Tilsæt nu ribssaft, eddike, nelliker, laurbærblade og sukker, og lad det simre under låg ved lav varme i et par timer, til det hele er faldet sammen. Hold øje med rødkålen og rør hver halve time lidt rundt i den. Er den ved at koge tør, skal du tilsætte et skvæt vand eller lidt mere ribssaft. Når hele herligheden er færdig, skal du smage den til med ribsgelé, lidt andefedt, sukker (hvis den mangler) og salt. Find balancen i smagen mellem det sure og det søde. Fjern laurbærblade og nelliker, og den er nu klar til at komme på julebordet.

Du kan med fordel lave det hele i dagene op til juleaften og varme den op på dagen. Dine gæster vil blive så glade.

Rigtig glædelig jul.