

Syltet rødkål

Ingredienser – til minimum 15 personer

1 hoved rødkål
200 gram rørsukker
1 deciliter god honning
1 deciliter ribsgele
2 deciliter god lys eddike
1 stang hel kanel
2 stk stjerneanis
salt og hvid peber

Rødkålen skæres i fine strimler.

Den kommes i gryde med resten af ingredienserne.

Helst gryde med stor bund og god plads.

kålen ”simres” mør, stille og roligt til den er helt færdig.

Smages til med salt og peber.

Den tages af varmen med det samme, og køles helt af i en flad bakke.

Herefter pakkes rødkålen i lufttætte beholdere, så kan den sagtens holde en måned.

Spis rødkålen til varm eller kold. Til juleanden, flæskestegen eller til frikadellerne.

TIP

Lav rødkålen i god tid og lav rigeligt, så er der en ting mindre at tænke på i julen.

Se mere på
vores hjemmeside
boncat.dk eller ring
på 44 847 847