



www.vartskafferisverige.se

Rödkål med äpple och lök (6-8 personer)

Det här behöver du:

3 msk smör

1 mindre alt ½ stort rödkålshuvud

1 gul lök, 5 syrliga äpplen

6 kryddnejlikor, 4 krossade kryddpepparkorn

1 tsk salt, 2 msk svart vinbärsgelé

1 dl rödvin, 2 msk sirap, 2 msk vinäger

Gör så här:

Dela rödkålshuvudet genom roten. Skär bort rotstocken och strimla resten fint.

Skala och skiva den gula löken, kärna ur och skär äpplena i klyftor och stöt kryddnejlikor grovt.

Hetta upp en tjockbottnad gryta och bryn kål, lök, äpplen och kryddor, inklusive kryddpeppar med smör. Vänd runt i grytan flera gånger under fem-sex minuter.

Tillsätt gelé, rödvin, sirap och vinäger. Sänk värmen och låt rödkålen sjuda sakta under lock minst 45 minuter. Rödkålen blir godare ju längre den får stå på spisen.

Avsluta med salt. Färdig rödkål kan sparas flera dagar om den står svalt.

Den går däremot inte att frysa.

Härlig grönsaksrätt till både julbord och vinterrätter.