# Krämig kålpudding med grädde och kalvfond

Jonny · 2024-12-18

**Förberedelsetid**

ca 60 minuter

**Svårt**

lätt lagat

**Portioner**

4 personer

**Description**

Kålpudding – en älskad husmansrätt som alltid är lika populär! Denna görs utan ris och är kryddad med ett uns kryddpeppar. Jättegott!

**Ingredienser**

- **1** kilo vitkål
- **2** msk smör
- **1** tsk salt
- **1** krm svartpeppar
- **2** msk ljus sirap
- **500** g blandfärs
- **1** msk kinesisk soja
- **2** dl vispgrädde
- **2** msk konc kalvfond på flaska
- **1** krm malen kryddpeppar
- **1** gul lök
- **3** msk ströbröd
- ½ dl vatten
- **1** tsk salt
- **1** krm svartpeppar
- --- Garnering ---
- lingon
- färska örter
- --- Till servering ---
- **4** port kokt potatis
- rårörda lingon

**Instruktioner**

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Skär bort stocken på vitkålen och skär kålen i strimlor eller tärningar.
3. Hetta upp smöret i en stekpanna och fräs kålen mjuk i omgångar. Krydda med salt och peppar. Tillsätt 1 msk ljus sirap.
4. Blanda färs, soja, grädde, kalvfond, 1 msk ljus sirap och mald kryddpeppar.
5. Skala och finhacka lök och vänd ner i blandningen. Tillsätt ströbröd och vatten. Arbeta samman färsen ordentligt och smaksätt med salt och peppar.
6. Rör ner halva mängden av den varma kålen i färsblandningen. Varva färs och resterande mängd kål i en smord ugnsfast form, ca 20×30 cm.
7. Gratinera strax under ugnens mitt tills kålpuddingen fått fin färg, ca 40 minuter. Garnera med lingon och färska örter och servera med rårörda lingon, ev pressgurka och potatis.