Mammas rödkål

Jonny · 2024-07-26

Förberedelsetid

1,5 till 3 timmar

Svårt

medelsvårt

Portioner

julbordet eller påsk

Description

Hej. Här kommer ett gammalt recept på ca 95år..
Det kommer från min svärmors far som han gjorde i unga dar till Julbordet.

Vill ni köra med 2 kg rödkål så dubbla alla tillbehör..
Tiden som jag satt till 1,5 timme att koka, kan behövas koka ev dubbel tid.
Det ska ju bara sjuda, när kålen är mjuk tillsätt resten och börja smaka av och tillsätta kryddor efter behov.

Ingredienser

- **1** kg röd kål i skuren ca 2cm bitar
- **100** gr Smör
- **0.6** dl Vatten
- **2** msk Sallt
- lägg nedan i en Thesil ---
- **1.5** msk Hel vitpeppar
- **1.5** msk Hel Kryddnejlika
- Allt kokas i 1,5 timmar eller längre ---
- Kålen mjuknar, tillsätt ---
- **2** tsk Malen vitpeppar
- **1** msk Socker
- **4** msk Sirap
- **0.5** dl ättika 24%
- Koka upp igen smaka av vad som mer behövs, ev. ättika, sirap, vitpeppar, salt och socker.

Instruktioner

1. Skär röd kålen i 2 cm bitar
2. Lägg i en stor gryta
3. Fyll på med smöret, vatten och saltet
4. När det börjar koka upp lägg i Thesilen Allt kokas i 1,5 till 2,5 timmar eller längre, blir det torrt tillsätt mer vatten. När kålen blivit mjuk tillsätt resten av kryddorna Låt det koka upp igen och smaka av vad som mer behovs ev. ättika, sirap, vitpeppar, salt och socker.