Kålpudding

Jonny · 2024-08-14



Förberedelsetid

ca 48 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

6 - 8 pers

Description

Kålpudding på klassiskt vis är svindlade god husmanskost, som är enkel att tillaga. Kålpuddingens ingredienser är bland annat köttfärs och mumsig kål. Kålpuddingen serveras tillsammans med kokt potatis och lingonsylt och gärna lite brunsås.

Ingredienser

- **1** kålhuvud à 1 3/4 kg
- **2** msk margarin
- salt och peppar
- **2** msk sirap
- **600** g blandfärs
- **2** 0.5 dl vatten
- **1** tsk salt
- **1** krm svartpeppar
- lite Maggi (flytande krydda) Till servering ---
- potatis
- lingonsylt

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Strimla kålhuvudet, skär bort den hårda stocken. Smält matfett i en stor stekpanna eller stekgryta. Lägg i kålen och bryn den lätt. Rör om så att kålen inte bränns. Salta och peppra lätt. Ringla över sirap. Ställ åt sidan medan du blandar färsen.
3. Blanda blandfärs med vatten, 1.2 msk Maggi, salt och peppar. Lägg hälften av kålen i en ugnssäker form. Bred över färsen och täck med resten av kålen. Grädda i ca 45 minuter, 175°C.
4. Till servering
5. Servera med potatis och lingonsylt och brunsås.