



Rödkål

Ingredienser:

- 1 st ca 1 kg rödkålshuvud (strimlad)
- 1 msk smör
- 1 st rödlök (skivad)
- 2 st äpplen (skivade)
- 2 dl äppelmust
- 1 dl äppelmos
- 4-5 msk svartvinbärsmarmelad/gelé
- 2 st kryddnejlika (malen)
- 2 st kryddpepparkorn (malen)
- 2 st lagerblad
- 1 st kanelstång
- 1 st pomerans (torkad)
- Ca 4 msk strösocker
- Ca 2 msk honung
- Rödvinsvinäger
- Salt och peppar

Gör så här:

Värm en stor gryta och smält smöret där i. I med resterande ingredienser och låt småkoka under lock ca 1 timme. Viktigt att röra då och då och speciellt i början så det inte bränner vid. Smaka av med salt, peppar och rödvinsvinäger, ev mera honung.

Lycka till!