

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

MUSTIG RÖDKÅL



Ca 25 portioner à 100g

- 1 stort rödkålshuvud (ca 1,5 kg)
- 3 stora gula lökar
- 4 syrliga äpplen
- 300 g smör
- 225 g svartvinbärsgelé
- 8 kryddnejlikor
- 8 kryddpepparkorn
- Salt & vitpeppar
- 75 cl Pinot Noir (rödvin)

Gör så här:

1. Skala och hacka löken grovt. Bryn smör och stek löken gyllenbrun (helst i en stekpanna av gjutjärn). Lägg över den färdiga löken i en stor (ca 5 l) emaljerad gryta.
2. Strimla rödkålen och stek den, i tre eller fyra omgångar, i gjutjärnspannan. Använd rejält med smör, ca 50 g smör per omgång, salta och peppra. Stek på hög värme under omrörning

tills rödkålen är färgad mörkt lila.

3. Skala, kärna ur och hacka äpplena grovt och stek dem på låg värme i lite smör ett par minuter innan de åker ner i grytan.
4. Vänd ner svartvinbärsgelén, de malda kryddpepparkornen och nejlikorna i grytan. Häll i hälften av vinet.
5. Låt puttra ett par timmar, minst två (beroende på hur mjuk du önskar ha rödkålen). Rör med jämna mellanrum och se till att rödkålen inte blir för torr och fastnar i grytan. Häll på mer rödvin efterhand för att hålla rödkålen lagom fuktig. När vinet är slut går det bra att koka med vatten.
6. Låt stå över natten och frys i folieformar. Innehåll, datum och vikt är bra att skriva på locket. Räkna med 100 g per portion.