



Old School rødkål med æbler

Næsten klassisk rødkål tilsat lidt ekstra krydderier og vinterfrugt.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Feb



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

Ingredienser

6 personer

- 1 rødkål, ca. 1 kg
- 50 g smør eller andefedt
- 1 dl æbleeddike
- 2½ dl koncentreret solbær- eller tranebærsaft
- 4 spsk. brun farin
- 2 laurbærblade
- 3 stjerneanis
- 2 kanelstænger
- 2 æbler
- 50 g soltørrede tranebær
- 50 g tørrede figner
- Salt og peber

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Line Falck

Tilberedning

- 1 Halvér kålen, fjern de yderste blade og stokken. Skær kålen i kvarte og snit kålen fint enten med en skarp kniv, på en mandolin eller en foodprocessor med den grove riveskive.
- 2 Smelt smør eller andefedt i en gryde og svits kålen ved god varme i ca. 5 min. Tilsæt eddike, saft, brun farin, laurbærblade og krydderier og lad kålen simre under låg i ca. 25 min. til den er mør. Smag kålen til med salt og peber.
- 3 Skær æblerne i kvarte. Fjern kernehus og skær æblerne i tynde både. Kom æbler, soltørrede tranebær og hakkede figer i rødkålen og kog i yderligere ca. 5 min.
- 4 Smag til med salt og peber og evt. mere eddike eller brun farin afhængig af hvordan du ønsker smagen.



Tip

Kålen bliver kun endnu bedre, hvis den tilberedes dagen før.

