

Brunkål m. flæsk

Mandag 3. februar 2014

Ingredienser

1 stort hvidkålshoved
100 gr. sukker
30 gr. smør
Salt, peber
1 kilo flæsk
1 lille stykke bacon
½ kilo medister

Fremgangsmåde.

Hvidkålen snittes, ikke for groft.

Sukkeret brunes i en gryde og smørret tilsættes.

Kålen hældes i gryden og brunes godt, herefter lægges det hele stykke flæsk i bunden af gryden.

Kålen pakkes godt op om flæsket og der tilsættes lidt vand.

Retten små koger i 1½ time og smages til med salt, peber.

Medisteren koges og brunes.

Serveres med skiver af flæsket, medister sennep og rugbrød til.

Tips; Man kan også skære flæsket i skiver og blande det med kålen i stedet for et hel stykke.

Eller, bruge et magert kødstykke som f.eks. svinekam.