

Helstegt svinekam m. rødkål og halve æbler

Mandag 11.oktober 2021

Ingredienser

1 kilo svinekam m. spæk
Salt og lidt peber
1 rødkål ca. 1 kilo
2 spsk. olie
(kan erstattes af f.eks andefedt hvis
rødkålen laves til and)
1/4 liter lagereddike
1/2- spsk. salt
175 g sukker
1½ dl sød ribssaft eller gele
800 gr. Små kartofler til brune
150 gr. Sukker
50 gr. Smør
4 æbler
4 dl. Vand
100 gr. sukker

Fremgangsmåde.

Svinekammen drysses med salt og peber.
Steges v. 200 gr. I ca. 1 1/4 time afhængig af
tykkelsen. **(Bruges stegetermometer skal
kernetemperaturen være 65 når den tages ud og
efter at den har trukket skal den være 75
grader).**

Rødkålen, snittes meget fint, uden stok og de tykke
ribber.

Sættes over med eddiken og olie, lad kålen stå og
småsimre 15-20 minutter.

Tilsæt, sukker og saft eller gele, kog til det er mørt
og smag til.

Brune Kartofler

Sukkeret smeltes på panden når det er gyldent
kommes smørret i og de kolde kartofler hældes på.

Der skal vendes i dem hele tiden så de bliver
ensartet i farven.

Æblerne skrælles, deles og kernehuset tages ud.

Vand og sukker bringes i kog og æblerne koges til
de er møre.

Pas på de ikke splatter ud. Fyldes med gele eller
tyttebær ved servering.

Der laves sauce af skyen fra stegen evt. lidt vin og
bouillion.

Server hvide kartofler til