

Brunkål m. flæsk

Mandag 30. januar 2017

Ingredienser

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

Gammelost

1 skive formbrød el. rugbrød,
som man nu behager
5-10 g fedt
3 skiver gammelost
15 g sky
¼ rødløg i ringe
2 cl mørk rom

Tilbehør

3 radiser

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.

Brød m. Gammelost

Smør brødet med fedt og læg osten på. Pynt med sky og løgringe. Ved servering hældes rom over, og man kan evt. give nogle radiser til. Men ikke noget med frugt eller rød peber.