

Rødkål

Ingredienser

- 1 stor Rødkål
- 3 dl. Eddike
- 6 dl. Vand
- 1,5 tsk. Salt
- Sødemiddel svarende til 495g sukker
- 3 dl. Ribssaft



Fremgangsmåde

1. Rødkålen snittes og kommes i en passende gryde
2. Eddike, vand, sødemiddel og salt røres sammen
3. Iagen hældes over rødkålen og koges i 2 timer
4. efter 2 timer hældes væden fra Rødkålen
5. Ribssaften hældes over kålen og røres rundt
(Plejer lige at smage på den)
6. Rødkålen kommes på glas, mens den er varm og sættes til afkøling

Hvis glassene skylles i Atamon holder den længere

