



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Hovedret - anvendt 24. januar 2013

Brunkål (opskrift beregnet til 6-7 personer).

Ingredienser:

2,8 kg hvidkål, 0,7 kg hamburgerryg, 0,7 kg nakke- eller kamsteg, 0,7 kg medister, lidt fedtstof, salt, peber, 5 spsk sukker, 3 dl vand.



Kålen snittes fint. Kødet brunes godt i lidt fedtstof en stor gryde. Når kødet er godt brun, tages det op af gryden.

Nu brunes den snittede kål i 3 spsk. sukker sammen med salt og peber, og evt. lidt mere fedtstof.

Når kålen er brun, lægges hamburgerryg og nakke- eller kamsteg tilbage i gryden, og vandet tilsættes. (Sæt medisteren i køleskab til senere brug).

Retten mørner under låg ca. 2 timer. Rør rundt i gryden indimellem, og hold øje med, at gryden ikke bliver tør for væske.

Når retten har fået ca. 2 timer lægges medisteren i gryden, og giv derefter det hele ca. 1 time mere, så det får i alt ca. 3 timer.

Smag derefter kålen til med salt og peber.

Tag til sidst kødet op af gryden og skær det i passende stykker. Server med rugbrød og sennep. (Se evt. Simremændenes opskrifter på rugbrød).