



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

16. december 2021

## Tilbehør

### Varm rødkål (til 10-12 personer).

**Ingredienser:** 1 rødkålshoved, skal og saft af 2 usprøjtede appelsiner, 1 stang kanel, 3 stjerneanis, 4 laurbærblade, 120 g sukker, 3 dl koncentreret kirsebærsaft, 2 dl kirsebæreddike, 4 dl rødvin, 1 spsk havsalt.

Skær rødkålen i kvarter, snit den helt fint, og kom den i en gryde sammen med resten af ingredienserne. Kog rødkålen op under låg, og når den koger, så skru ned for varmen, og lad kålen småsimre under låg i 1-1½ time. Væsken skal være kogt godt ind i kålen, så den får et blankt og klart udseende.

Juster evt. smagen med lidt kirsebæreddike, appelsinsaft, salt og sukker, så balancen er helt perfekt.

Server rødkålen varm eller kold som tilbehør til flæsketeg, andesteg, frikadeller etc.

