Brunkål

4 personer

500 g letsaltet stribet flæsk
6-700 gr hvidkål
100 g melis
40 g flydende Becel
15 hele peberkorn
1 tsk salt

Skær kødet i terninger
Snit kålet fint

Smelt sukker i en stegegryde (tykbundet)
– som til brune kartofler
Når sukkeret er lysebrunt (pas på ikke det brændes) tilsættes margarinen
Rør rundt i sukker/margarine massen til det er samlet og tilsæt det snittede kål
Lad varmen fortsat være høj og vend kålet jævnligt, så det ikke brændes på

Vend kålet til du fornemmer at væden er dampet af og tilsæt så kødet

Rør jævntligt i blandingen til væden er dampet af og skru ned for varmen

Tilsæt ca. 1 tsk salt og 15 stk. hele peberkorn

Læg nu låg på og lad retten snurre i ca. 45 minutter
Vend jævnligt
Smag til med salt og peber og server brunkål m/groft rugbrød og sennep

Retten må gerne ”trække” lidt, inden den serveres
Brunkål smager rigtig godt med en øl og snaps :ø)