

## Rødkål, krydret (6 pers.)

### *Ingredienser:*

500 gr. rensset rødkål i strimler  
150 gr. syrlige æbler i tern, f.eks. Belle de Boskop  
100 gr. rødløg i tern  
allehånde  
3 laurbærblade  
30 gr. sukker  
1½ tsk. salt  
peber  
1/3 dl. rødvinseddike

### *Sådan gør du:*

1. Fordel rødkål, æbler og løg i et ildfast fad.
2. Stik allehånde og laurbærblade ved.
3. Drys med sukker, salt og peber.
4. Stænk rødvinseddike ud over fadet.
5. Dæk med stanniol og bag retten i ovnen ved 180 gr. i 1½ time.
6. Vend rundt i rødkålsblandingen nogle gange undervejs.

