

Ingrediënten voor 6 personen

-1 rode kool. zeer fijn gesneden.
-1 ltr. water. -5 eetl. suiker. -4
kruidnagels. -2 kaneelstokjes. -1
laurierblad. -4 gekneusde
peperkorrels. -[geheim]1/2
steranijs. -[geheim]1
eetl. gedroogde gember. [djahe].
-[geheim]1 glas rode port.
-[geheim]3 plakjes ontbijtkoek. -4
in stukjes gesneden appel. -1 dl.
azijn. -[geheim]3 eetl. lindehoning.
-mespuntje zout.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Frans

Smaak: Zoetzuur

Gang: Bijgerecht

Eigen_kuiken: Nee

Vegetarisch: Nee

ouderwets lekkere rode kool met een geheim.

Luigi mocht vroeger op z'n verjaardag kiezen wat hij wou eten. Rode kool was vroeger z'n favoriet. Dit gerecht past uitstekend bij een stoofschotel voor rundvlees/wild, te vinden elders op m'n pagina.

Hulpmiddelen

Keukenmachine om de kool zeer fijn te snijden.

Vorbereiding

Zet alle grondstoffen en materialen die je nodig hebt van te voren klaar.

Bereidingswijze

-Zet het water op in een grote kookpan en breng het aan de kook.
-ondertussen voeg je al de kruiden, suiker, honing en de stukjes appel toe. -Als dit ong. 4 min. zachtjes heeft doorgelookt voeg je de fijngesneden rode kool toe. -Laat dit ong. 45 min. smoren, roer er regelmatig doorheen zodat het niet aanbrandt.

Serveertips

Heerlijk met hachee en puree. Ook met wild of 'speenvarken' is dit erg lekker.