

Prebens brunkål

Ingredienser

- Vitkål
- Mörk sirap
- Bra buljong. Helst spadet från julskinkan. Om inte detta är möjligt så koka en buljong medlar ”köpebuljong”. Låt en rejäl bit kallrökt sidfläsk koka med. Koka under lock till fläsket är mjukt. Ta upp köttet och smaka av buljongen. Troligtvis behöver den späs med vatten.
- Nymalen kryddpeppar.
- Smör och matolja att steka i.
-

Gör så här:

- Skär vitkålen i grova bitar och stek upp tills de blir glansiga.
- Späd med buljong efter hand och slå på mörk sirap efter tycke och smak.
- Krydda upp med kryddpeppar. För att citera. ”Ta dubbelt så mycket som du tror. Så har du förmodligen tagit hälften av vad som behövs”.
- Låt kålen få lite färg och gå torr i pannan för att den ska få lite mer smak och karaktär. Men den får aldrig brännas vid.
- ”Det ska va så att räven kan gå igenom”
- Upprepa proceduren tills kålen är nära färdig. Töm stekjärnet i en gryta som får puttra på låg värme.
- Starta med en ny batch beroende på hur mycket brunkål du önskar.
- Tänk på att spä den färdiga brunkålen i grytan med lite buljong, så att den inte bränner vid.
- Smaka av och se till att den smakar som du tycker är bra. Peter har lite mer kryddpeppar i sin för det tycker han är gott. Håkan har lite med mörk sirap i sin. För det gillar han. Allt efter tycke och smak.

Lycka till!