



Café Danners brunkål

Ca. 200 g rørsukker (eller efter behag)
Et hvidkålshoved
1 kg røget flæsk
1 kg koge flæsk
Salt/peber
1 bouillonterning

Kål deles i 4, stokken skæres fra. Skær kålen i mindre stykker. Smelt sukkeret i en tykbundet gryde, pas på det ikke brænder på.

Kom noget af kålen i gryden med sukkeret. Fyld op i gryden efterhånden som kålen synker sammen. Læg røget flæsk og koge flæsk ned til kålen og afslut med kål ovenpå. Lad det småsimre under låg i 2 timer. Smag til med salt og peber og en bouillonterning. Tag flæsket fra og skær det i skiver. Server kålen og flæsket med rugbrød og groft sennep.

Lav gerne en stor portion til flere dage.

Velbekomme!

