Hjemmelaget rødkål med fiken

Ingredienser



♥ 1 kg rødkål (se tips)
♥ 1 rødløk
♥ 2 ss smør
♥ 1 dl rødvinseddik
♥ 2 dl solbærsirup, konsentrert (se tips)
♥ 1 dl appelsinjuice
♥ 2 ss honning
♥ 1 ts allehånde, malt
♥ 2 stjerneanis, hele
♥ 1 kanelstang
♥ 5 nellikspiker
♥ 100 g tørkede fiken
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Fjern de ytre bladene på rødkålen og skjær den opp i store stykker (ikke bruk den harde delen nærmest stilken på rødkålen). Snitt opp kålstykkene i fine strimler. Du kan bruke en god kniv til dette eller en mandolin.

Skrell rødløken, del den på midten og skjær hver halvdel i skiver.

Ha rødkål og rødløk i en stor kjele, eller bruke en panne med høye kanter som jeg har brukt her.

Tilsett smør, rødvinseddik, solbærsirup og appelsinjuice.

Kok opp, skru ned varmen og la kålen småkoke / dampe under lokk på middels varme i ca. 10 minutter. Kålen vil da ha klappet litt sammen i volum.

Tilsett honning og krydder.

Varm opp på nytt og la rødkålen småkoke /dampe videre under lokk på middels varme i ca. 30 minutter. Sjekk innimellom om det trengs å tilsettes litt mer væske (se tips).

Klipp tørkede fiken opp i mindre biter og tilsett. Småkok rødkålen videre i ca. 20 minutter til.

Fjern stjerneanis og kanelstangen (og nellikspikere hvis du finner dem.. □□). Smak til rødkålen med hensyn til om du synes den trenger litt mer eddik eller honning, og eventuelt litt kvernet salt og pepper.

Tips

♥ 1 kg rødkål tilsvarer en vanlig, mellomstor rødkål.

♥ I denne oppskriften kommer sødmen fra honning og solbærsirup. Solbærsirupen fås kjøpt i de fleste, norske matbutikker. Solbærsirupen skal brukes rett fra flasken i konsentrert form, og altså ikke utblandet med vann.

♥ Du kan også ha et par skjeer med rispgelé eller solbærsyltetøy i rødkålen.

♥ Følg med underveis i kokingen om det er nok væske i rødkålen, for det er viktig at den ikke svir seg i bunnen av kjelen. Du kan eventuelt spe på med mer væske, som kan være mer appelsinjuice, solbærsirup eller bare vann. Dersom du synes det er for mye væske i rødkålen, er det bare å ta av lokket på slutten av koketiden slik at noe av væsken fordamper.

♥ Hvis du skal servere rødkålen til ribbe, kan du gjerne ha litt sjy fra ribbestekingen i rødkålen. Smør kan dessuten byttes ut med eller suppleres med litt ribbefett. Eller bruk andefett dersom du vil servere rødkålen til and.

♥ Hjemmelaget rødkål kan lages klart flere dager før servering, slik at du bare trenger å varme den opp når den skal brukes. Oppbevares da i en boks med lokk i kjøleskapet. Rødkål kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-rodkal-med-fiken