

Rødkål

1/2 rødkålshoved

1 dl. eddike

1 dl. vand

Salt

1 dl. sukker (eller mere efter smag)

Evt. sød saft



Tænd op i komfuret.

Vask rødkålshovedet og pil de yderste blade af.

Skær i 4 dele og skær stokken ud. Snit fint.

Kog det hele ved svag varme i ca. en time til kålen er mør.