

Ingredienser:

Hvidkål skåret i ca. 2-3 x 2 cm stykker (færdigskåret ca. 600g)
300 g bacon i ca. 5 mm tykke skiver, skåret i tern a 2x2 cm
1 lille hakket løg
4 spsk. sukker
2 spsk. Becel margarine (eller lignende)
2 dl vand, eller svinebouillon
1½ tsk. salt
6-8 hele peberkorn

Tilberedning:

1. Bacon svitses/brunes kortvarigt ved middel varme, (må ikke steges tørt) de sidste ca. 3 min. svitses løg med, tag kød og løg op
2. Sukkeret brunes, stadig ved middel varme, i en gryde derefter røres margarin i. Herefter tilsættes kål, løg, peberkorn og vand, lad det brune godt
3. Placer nu bacon og løg i midten af gryden og kålen pakkes godt op om bacon og løg
4. Lad retten småkoge i ca.45 min. eller til kålen er som ønsket, rør en gang imellem. Retten må ikke koge tør, tilsæt evt. lidt ekstra vand
5. Man kan evt. justere farven på retten med nogle dråber madkulør
Smag til med salt og peber

TIPS:

Retten kan med fordel tilberedes i forvejen.
Den smager faktisk bedst når den genopvarmes langsomt

Tilbehør:

Et stykke godt rugbrød, evt. uden smør

Brunkål med bacon

(2 personer)



Tips:

En øl og en snaps "klæder" retten perfekt