Hjemmelaget surkål



Ingredienser

- ♥ 1 kg hodekål (se tips)
- ♥ 1 grønt eple
- ♥ 2 sjalottløk
- ♥ 3 dl eplejuice
- ♥ 2 ss smør
- ♥ 2 ss karve
- ♥ 1,5 ts salt
- ♥ 0,5 ts hvit pepper
- ♥ 3 dl kjøttkraft (se tips)
- ♥ 3 ss hvitvinseddik
- ♥ 3 ss sukker

Fremgangsmåte

Fjern de ytre bladene på kålen og skjær den opp i store stykker (men ikke bruk den harde kjernen inni kålen).

Snitt opp kålstykkene i fine strimler. Du kan bruke en god kniv til dette, men enda lettere er det å bruke en mandolin (pass på så du ikke skjærer deg).

Ha kålen i en stor kjele eller bruke en panne med høye kanter som jeg har brukt her.

Skjær også sjalottløkene i tynne skiver.

Rens eplet (jeg beholder skallet på når eplet er grønt) og skjær det opp i små biter.

Ha også løk og eplebitene i pannen med kålen.

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

Tilsett smør, karve, salt og hvit pepper.

Hell på kjøttkraft (eller mer eplejuice) og varm opp på nytt.

La kålen småkoke /dampe under lokk på middels varme i ca. 1 time. Sjekk innimellom om det trengs å tilsettes litt mer væske (se tips).

Tilsett eddik og sukker og kok videre i ca. 20 minutter til.

Smak til surkålen med hensyn til om du synes den trenger litt mer salt, eddik eller sukker.

Tips

♥ 1 kg hodekål tilsvarer en vanlig, mellomstor hodekål (uten den harde, indre kjernen). Denne vektangivelsen er veiledende, og det gjør ikke noe om du bruker litt mer eller mindre kål. Jeg pleier alltid å bruke opp hele kålhodet når jeg først er i gang med å koke surkål. □□

♥ Eple gir god smak på surkålen, men kan bare sløyfes dersom du ikke har det for hånden. Jeg beholder skallet på når eplet er grønt, ellers skreller jeg det.

♥ Jeg liker å bruke en kombinasjon av eplejuice og kjøttkraft. Det går imidlertid fint å bytte ut kjøttkraft med mer eplejuice dersom du ønsker å unngå kjøttkraft.

♥ Koketiden avhenger av hvor myk du liker surkålen, men regn med ca. 1,5 time til sammen.

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

♥ Hvis du skal servere surkålen til ribbe, kan du gjerne ha litt sjy fra ribbestekingen i surkålen. Smør kan dessuten byttes ut med eller suppleres med litt ribbefett.

♥ Hjemmelaget surkål 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. Surkål kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-surkal