

## Rødkål

*Traditionel*

1 kg	Rødkål lille hoved
1 stk.	Madæble
1½ - 2 dl	Ribssaft
½ - 1 dl	Eddike
	Sukker

Snit kålen fint i hånden eller på en foodprocessor, og skær det skrællede æble i meget tynde skiver.

Læg kål og æblestykkerne i en gryde og hæld de øvrige ingredienser over. Koges ved svag varme og under låg i ca. 1 time.  
Fjern evt. låg til sidst, så overskydende væde kan fordampe.  
Smages til med sukker og salt.