

Pink kraut

Mængde: 1 liter | Aktiv tid: ca. 25 min.

800 g rødkål (snittet i 3-4 mm tykkelse)

2 æbler (uden stilk og kerner)

20 g salt

1 helt kålblad (rødkål eller fx hvidkål eller spidskål)

1. Skyl kål og æbler. Snit kålen i 3-4 mm tykkelse og skær kerner og stilk fra æblet, snit æblet.
2. Kom rødkålen og æblestrimlerne i en stor skål, og vend det godt sammen. Tilsæt 20 g salt, og ælt i ca. 10 minutter, til kålblandingen har smidt en del væde.
3. Kom kålblandingen i et skoldet 1-liters patentglas, læg et foldet kålblad på toppen, og luk glasset til.
4. Stil glasset på køkkenbordet – væk fra solens stråler – og åbn det dagligt, for at undgå det eksploderer. Krauten er færdig efter ca. 21 dage, og kan sættes på køl efterfølgende for at stoppe fermenteringsprocessen.

OBS: Opbevar altid den færdige kraut på køl.



AARSTIDERNE