

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Brunkål med flæsk eller grisehaler

Denne ret er inspireret af min gang i bedstemor (Sophie Rasmussen født Hansen) og bedstefar's (Georg Rasmussen's) hjem hvor vi fik gammeldaws og god mad. De boede i et lille rækkehus, man kaldte dem vist nok for spareforeningshuse i Baunevangen 21, i Brønshøj ved den gamle 8 'tter og 7'ers endestation ved DEGNEMOSEN.

Et stort eller 2 små løg skrælles og skæres i skiver hvorefter de brunes let, eventuelt i ande- eller gåsefedt, i en stor tykbundet jerngryde. Et æble erstatter det sukker man normalt kommer i, det bliver ikke så brunt men man kan så tilsætte lidt kulør hvis man vil have det mere brunt. Et mellemstort hvidkålshoved snittes fint og brunes med salt, ca. 25 hele peberkorn, 4 laurbærblade og 5 spsk. spidskommen samt 4-5 kviste timian. Kålen skal gerne tage lidt farve, inden flæsket tilsættes med ca. 2 dl. vand og stegeskyen fra bruningen at steg og eventuelt ben. Det skal derefter koges i en time til 1½. Hvis man er til grisehaler kan man tage ca. 10 grisehaler og stege dem under grill, lige til de har taget farve derefter kommes de i gryden til hvidkålen og der tilsættes vand igen ca. 2 dl. og de koger ligeledes i en time, eller 1½, til kødet det er mørt og falder fra benene. Hvis man kan lide kogt røget flæsk kan man i stedet for ovennævnte fersk flæsk eller grisehaler bruge et stykke røget bacon på ca. 1½ kg. eller 1-2 skanker der ligeledes først afbrunes, før de tilsættes.

**Bon appetit**

SE FOTO NÆSTE SIDE

# Jarl & Jettes opskriftkort

