

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Jarl's rødkål

**Darti var den første hund vi havde. Jeg havde købt den til mine forældre i slutningen af 60'erne, hun var en irsk sætter og en meget tillidsfuld dame, hun havde bl.a. én skavank hun elskede stærke lugte og kunne gå helt grassat (ikke aggressiv). Jeg husker man havde tjæret vejen ind for at lægge ny asfalt på og Darti stak af. Hun kom hjem helt nyrullet i tjære, det var et syn jeg sent vil glemme. Min mor fik nok at lave de næste mange dage med mineralsk terpentiner og jeg ved ikke hvad.**

**Denne rødkål er lavet, så også diabetikere, med relativ god samvittighed kan spise af denne.**

**Et fintsnittet rødkålshoved og et stort fintsnittet løg samt 3 til 4 æbler vendes i andefedt hvorefter der tilsættes lidt vineddike gerne balsamico, derefter krydders kålen med salt og peber, 4 laurbærblade og 8 nelliker (i en lille gazepose) Til jul tilsættes en stang kanel og. der tilsættes 1 hel appelsin der er vasket og skåret i både.**

**Kålen koges ved svag varme i en lille time og vendes jævnligt med en grydeske så den ikke brænder på, når der er gået ca 1/2-delen af tiden smages den til med evt. flydende sød.**

