

Shortrib i brunkål med chili pølser



Ingredienser (6-8 Pers.)

1½-2kg.hvidkål

Evt. 4 gulerødder

Evt. 1 tyk skive selleri

Krydderipakke: 2kviste timian, 1 laurbærblad, 15 peberkorn

4 spsk. sukker

2 spsk. svine, andefedt eller smør

1½-2 kg short rib

6 dl. Vand

6-8 chili eller sønderjyske kalvegrill pølser

Fremgangsmåde:

1. Snit kålen i strimler
2. Gulerødder og selleri skæres i mindre stykker
3. Kom krydderurter og krydderier i et kaffefilter
4. Smelt sukkeret på lavt blus i en meget stor og tykbundet gryde (stegegryde)
5. Kom kålen i gryden og vend den rundt i karamellen
6. Tilsæt fedt og lad kålen stege videre under jævnlig omrøring til den er lysebrun
7. Lav fordybninger i kålen og læg short ribs og krydderi pakken heri.
8. Krydr med salt
9. Tilsæt vand, læg låg på og lad retten simre på laveste blus i ca. 2 - 2½ time.
10. Brunkålen kan evt. jævnes lidt med en meljævning.
11. Server stegte grillpølser, sennep, rødbeder og rugbrød til retten.