



## Brogaardens rødkål

- 1 hoved rødkål snittet
- 2 dl. eddike
- 3 dl vand
- 5 dl. syltesukker
- 1 kanelstang
- 1 tsk. Frisk ingefær skåret i tern
- 3 kryddernelliker
- 3 stjerneanis
- 2 dl. ribssaft

Alt koges sammen til kålen er mør  
Kan evt. koges med lidt rødvin  
eller portvin  
Den smager bedst efter et par dage



”Man skal ikke løfte mere end man kan holde”

Citat Brogaarden