

Pink kraut

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

800 g rödkål (i 3-4 mm tunna strimlor)

2 äpplen (urkärnade)

20 g salt

1 helt kålblad (rödkål eller t.ex. vitkål eller spetskål)

Kökstips: *Tvätta händer och redskap noggrant innan du sätter igång.*

1. Skölj kål och äpplen. Strimla kålen i 3-4 mm tunna strimlor och urkärna äpplena. Skär även äpplena i tunna strimlor.
2. Blanda rödkål och äpple i en stor skål. Tillsätt 20 g salt och krama kålblandningen med händerna i ca 10 min. eller tills kålen har släppt ifrån sig en del vätska.
3. Lägg kålblandningen i en steriliserad 1-liters syltburk, lägg ett vikt kålblad överst och tryck ned så att vätskan täcker kålblandningen ordentligt. Stäng burken.
4. Ställ burken på köksbordet – eller på ett annat skuggigt ställe. Öppna och stäng burkens lock en gång om dagen, så att den inte exploderar. Krauten är färdig efter ca. 21 dagar och ställs då in i kylan för att stoppa fermenteringsprocessen.

OBS: Förvara alltid färdig kraut i kylskåp.



ÅRSTIDERNA