

# Museum BroekerVeiling

## Zoetzure rode kool

Zelf rode kool inmaken? Dat is niet moeilijk! Gebruik deze zoetzure rode kool bijvoorbeeld als bijgerecht bij wild of een Oosterse roerbak schotel

### INGREDIËNTEN:

- 1 kleine rodekool (of ½ grote kool)
- 1½ tl zout
- 500 ml rode wijnazijn
- 100 g bruine suiker
- 4 gedroogde laurierblaadjes
- 6 jeneverbessen
- ½ el zwarte peperkorrels
- 1 kaneelstokje

### ZO GA JE TE WERK:

1. Snijd de kool doormidden en verwijder de harde kern en de buitenste bladeren.
2. Snijd de koolhelften in parten en leg ze in een grote kom.
3. Strooi er het zout over en bedek met huishoudfolie. Laat de kool zo een nacht staan.
4. Breng in een pannetje de wijnazijn aan de kook met de suiker, en roer tot de suiker is opgelost. Laat dit mengsel afkoelen.
5. Leg de volgende dag de partjes rode kool in een gesteriliseerde pot (inhoud 1 liter).
6. Voeg de laurierblaadjes, jeneverbessen, peperkorrels en het kaneelstokje toe en giet het azijnmengsel erover. Vul eventueel aan met wat extra azijn als de kool niet helemaal onder staat.
7. Sluit de pot af en laat de kool minimaal 4 dagen staan voordat je het serveert.