

Zo maak je zoetzure rode kool in / How to preserve sweet & sour red cabbage



Boodschappenlijstje

1 kleine rodekool (of ½ grote)
1½ theelepel zout
500 ml rode wijnazijn
100 gram bruine basterdsuiker

4 gedroogde laurierblaadjes
6 jeneverbessen
½ eetlepel zwarte peperkorrels
1 kaneelstokje

Zo maak je zoetzure rode kool

Snij de kool doormidden en verwijder de buitenste bladeren en de stronk.
Snij de koolhelften dik of dun en leg ze in een grote kom.
Bestrooi met zout, dek de kom af en en laat de kool zo een nachtje staan.

Breng in een steelpan de wijnazijn met de suiker aan de kook
Blijf roeren tot de suiker is opgelost en laat het mengsel afkoelen.

Doe de volgende dag de rode kool in een gesteriliseerde pot van 1 liter.
Doe er laurierblaadjes, jeneverbessen, peperkorrels en het kaneelstokje bij.
Giet dan het azijnmengsel over de inhoud van de pot.
Vul het eventueel aan met extra azijn, als de kool niet helemaal onder staat.

Sluit de pot af en laat minimaal 4 dagen staan voordat je serveert
Na openen in de ijskast bewaren.

Zo maak je zoetzure rode kool in / How to preserve sweet & sour red cabbage



Shopping list

1 small red cabbage (or ½ large)

1½ teaspoons salt

500 ml red wine vinegar

100g brown caster sugar

4 dried bay leaves

6 juniper berries

½ tablespoon black peppercorns

1 cinnamon stick

How to make sweet and sour red cabbage

Cut the cabbage in half and remove the stem and outer leaves.

Cut the cabbage halves thick or thin and place them in a large bowl.

Sprinkle with salt, cover the bowl and leave the cabbage overnight.

Bring the wine vinegar and sugar to the boil in a pan

Keep stirring until the sugar has dissolved and let the mixture cool.

The next day, place the red cabbage in a sterilized 1 liter jar.

Add bay leaves, juniper berries, peppercorns and cinnamon stick.

Then pour the vinegar mixture over the contents of the jar.

Top up with some extra vinegar, if the cabbage is not completely covered.

Seal the jar and let the cabbage sit for at least 4 days before serving
When opened store in the refrigerator.