

Rødkål, chou rouge danois



20' Temps de préparation

45' Temps de cuisson

Niveau MOYEN

Ingrédients

- 750 g de chou rouge (environ ½ chou de bonne taille)
- 3 pommes acides
- 2 oignons doux
- 30 g de cassis (1 petite poignée)
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne
- 2 cuillères à café de sel
- Poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 50 cl de jus de pomme



- 1** Tout d'abord, peler les oignons et les pommes et débarrasser le chou rouge des feuilles extérieures souvent abimées.
- 2** Ensuite émincer finement les oignons et râper le chou rouge.
- 3** Dans une cocotte en fonte, déposer l'huile et faire blondir les oignons émincés. Dès que ceux-ci sont translucides, ajouter les lanières de chou rouge, remuer et laisser ainsi le temps de préparer les pommes.
- 4** À ce moment là du rødkål, vous pouvez choisir de râper les pommes pelées et débarrassées de leur trognon ou de les trancher finement. Cela importe peu car elles vont fondre à la cuisson.
- 5** Donc, incorporer les pommes ainsi que les cassis et la feuille de laurier. Mélanger puis ajouter le reste des ingrédients, à savoir, le sucre, le sel et le poivre, ainsi que les liquides (jus de pomme et vinaigre de cidre). Pour finir, bien remuer pour homogénéiser le rødkål, couvrir et laisser mijoter 45 minutes.