



Ingredienser

4 personer

1 Hvidkål

Ca. 1 til 1.5 kg

750 gr. Svinebryst

50 gr. Sukker

3 dl Anker Porter

Salt

Peber

Brunkål m/flæsk og Anker Porter

Fremgangsmåde

1. Hvidkålshovedet deles i 4 stk. og stokken fjernes, hvidkålen snittes.
2. Sukkeret brunes i en gryde og smørret tilsættes.
3. Kålen hældes i gryden og brunes godt.
4. Herefter lægges det hele stykke flæsk i midten af gryden.
5. Kålen pakkes godt op om flæsket.
6. Øllet tilsættes. Retten småkoger i 1½ time.
Smages til med salt, peber.

TIPS

Man kan også skære flæsket i skiver og blande det med kålen i stedet for et hel stykke.



Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.

Anker Porter anbefales til denne ret.

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk