

Recept

å tillagning av
surkål

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



u.å.

Recept

å tillagning av

surkål



u.å.

SURKÅL beredes av vitkål, vilken genom saltning och jäsning konserveras. Den vid jäsningen uppkommande mjölksyran ger kålen dess fina smak. Under lagrings- och jäsningsprocessen bibehåller surkålen sin rika vitaminhalt, under det att färsk vitkål, även vid en omsorgsfull lagring, förlorar i vitaminhalt. Surkål är hälsosamt och lätt-smält.

Användning av surkål.

Sallad. Surkål au naturel är mycket välsmakande som sallad till kött- och korvrätter. Man kan efter behag tillsätta något socker (eventuellt matolja eller senap.)

Surkål med Wienerkorv. Surkål brynes i en järngryta med smör eller flottyr och lägges sedan i en eldfast form varvtals med små bitar wienerkorv. Man slutar med kål och strör med skorpsmulor, varpå rätten brynes ca $\frac{1}{2}$ timme i ugn. Serveras med kokt potatis.

Fläsk och korv med surkål. 1 kg surkål kokas långsamt i $\frac{1}{2}$ lit. vatten med 100 gr flott och 100 gr socker eller 100 gr äppelmos. Serveras till kokt eller stekt fläsk eller korv, med kokt potatis.

Gås med surkål. 1 kg surkål kokas långsamt i 1/2 liter vatten med 100 gr socker. Gåsfett tillsättes efter behag. Serveras till gåsen.

Surkålsoppa. 1 kg surkål kokas långsamt i 3 liter vatten med 200 gr fläsk, 100 gr gryn och något socker 2 timmar. För smaken kan tillsättas en bit rökt fläsk, samt några rivna råa morötter.

OBS.! Rätter av surkål kunna förvaras flera dagar utan att bliva förstörda. De bibehålla vid uppvärmning samma goda smak.

Surkål från AB ALBY Konservfabrik
är tillverkad efter originalrecept
och har den rätta smaken.

Säljes i denna affär.