

# Minifrikadeller med hjemmelavet rødkål

5 Portioner

## Ingredienser

25-30 stk. Danpo meatballs - eller hjemmelavede minifrikadeller

## Hjemmelavet rødkål

25 g andefedt eller smør

½ kg fint snittet rødkål

0,25 dl. mørk balsamico eddike

1 dl. ribsgele

½ tsk. stødt allehånde

1-2 stk. stjerneanis

½ flækket vanillestang

½ tsk. stødt nelliker

## Brunede kartofler

0,75 dl. sukker

25 g smør

800g kogte små kolde faste kartofler

## Tilberedning

Varm andefedt i en gryde og sauter ved medium varme rødkålen i 4-5 min.

Kom alle de øvrige ingredienser i gryden og lad det småsimre i 30 min. under låg.

## Brunede kartofler

Varm sukker op på en pande til det smelter. Rør ikke i sukkeret med lad det smelte ganske langsomt. Når sukkeret er smeltet, kom smør i og lad det smelte sammen, Skyl de pillede kartofler i vand og kom dem på panden, hvor de brunes ved medium varme til de er let gyldne.

Server meatballs med hjemmelavet rødkål, og brunede kartofler.

