

# Meat balls med hjemmelavet rødkål

10 Portioner

## Ingredienser

50-60 stk. Danpo meat balls

## Hjemmelavet rødkål

50 g andefedt eller smør

1 kg fint snittet rødkål

0,5 dl. mørk balsamico eddike

2,5 dl. ribsgele

½ tsk. stødt allehånde

3 stk. stjerneanis

1 flækket vanillestang

½ tsk. stødt nelliker

## Brunede kartofler

1,5 dl. sukker

50 g smør

1,5 kg 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 meat balls med hjemmelavet rødkål, og brunede kartofler.

