

Dutch Oven BBQ Rødkål

Rødkål kan man lave på mange forskellige måder, og med mange forskellige ingredienser. Men når man snakker BBQ og alm klassisk Rødkål, så må der ikke mangle Bacon! Normalt er jeg ikke den type der spiser Rødkål men den her.... Den her er jeg vild med.



Frisk rødkål lavet i Dutch Oven på Kamado Joe.

Opskriften er beregnet til 4 Personer

Indgredienser til Rødkål

- 1/2 Rødkål
- 1 tsk. andefedt
- 2 Laurbærblade
- 50g. Rosiner
- 1/2 tsk. kanel

- 1 dl. Æblecidereddike
- 5 dl. Hyldebæresaft
- 2 spsk. Sukker
- 1 Appelsin
- 200g Bacon
- Salt
- FT6 fra Petromax eller en " 6" Dutch Oven, Støbejernsgryde eller Wok"

Fremgangsmåde i køkken

Rens rødkålen for de yderste blade, Snit den i den størrelse du gerne vil have den i. Vi kan godt lide den når den er lidt grov snittet. Skrælle appelsinen og skære den i terninger.

Fremgangsmåde ved Grillen

1. Klargøre grillen til direkte varme 190 - 200 grader. Sæt Dutch Oven "Støbejernsgryden" på grillen.
2. Efter du har sat din Dutch Oven på grillen tilsætter du Andefedt så det kan varmes op sammen med gryden. Når det er smeltet kommer du bacon i og svitser dem af.



3. Herefter kommer du rødekålen i og steger det stille roligt i 5-10 min. Når din rødkål begynder at få en glans " spænding" på overfladen er det på tid til at tilføre Laurbærblade, Rosiner, Appelsinen, 2 spsk. sukker,

æblecidereddike og hyldebæresaft blande det hele godt rundt og ligger låget på. Nu skal det hele simre i 20 min.

4. Efter de 20 min. er gået skal du lige røre rundt og kontrollere om der nok væske i gryden, er der nok er det fint, ser det tynd ud med væske så hæld bare alm vand efter. Men kun så meget, så du er sikker på den ikke brænder fast. Lad det yderlige simre i 20 minutter.
5. Nu er det på tid til du tager din Dutch Oven af grillen. Der skal lige røres godt rundt i Rødkålen og stilles til side på en bordskåner eller lignede, så den kan få lov at trække med restvarmen af Støbejernsgryden i yderlige 20 min.

Efter de sidste 20 minutter er din Rødkål klar til servering. Velbekomme



<https://boensen.com/and-tilberedt-paa-traeger-traepillegrill/>

<https://boensen.com/grillet-flaeskesteg/>