

Surkål - Fermenterad vitkål - Syrad vitkål

1 kg vitkål
15 g jodfritt salt
1 tsk hel kummin alt. 0,5 msk enbär
Glasburkar (t.ex glasburkar med gummipackning och patentlås)

Saltlag

0,5 dl vatten
8 g jodfritt salt

Rengöring av händer, burkar och redskap

Lägg in burkar och ev. gummipackningar samt övriga redskap på en plåt med bakplåtspapper i kall ugn som värms till 100 °C (212 °F). Låt dem stå kvar tills de är helt torra. Nu är det förbjudet att ta med bara händer på insidan av burkar och på redskap.

Saltlag

Lös upp salt i varmt vatten och låt svalna. Låt stå i kylskåp.

Fermentering

Riv av några blad på vitkålen som skall användas som lock, överst i burkarna.

Strimla vitkålen fint med kniv, osthyvel eller med hjälp av en matberedare.

Lägg den strimlade vitkålen i en bunke. Strö över saltet och blanda. Låt kålen stå 30-45 minuter. Knåda hårt så att vitkålen släpper vätska. Låt stå ytterligare 10 minuter och knåda igen.

Blanda i ev. smaksättare, kummin eller enbär eller båda.

Packa vitkålen hårt i burkarna så att inga luftfickor finns. Fyll på med vätskan som bildades vid knådningen och om det behövs med saltlag. Fyll inte ända upp utan lämna några centimeter. Lägg på locket av vitkål överst. All kål måste vara under vätskan. För att säkerställa detta, använd ett litet uppochnervänt glas eller t.ex en knuten plastpåse innehållande vatten.

Kålen skall nu jäsa i ca två veckor. Kålen skall förvaras i rumstemperatur, mörkt (t.ex under en påse eller handduk). Trycket i burkarna behöver

utjämnas 1-2 gånger per dag. Det kan då pysa över, varför det är klokt att placera dessa på en bricka eller på diskbänken.

Kolla vätskenivån regelbundet i burkarna och fyll på vid behov med saltlag.

När ca två veckor har gått, ställ in kålen i kylskåp där den får mogna. Optimalt är att låta den stå i 3-4 veckor.

Öppnad burk håller i ca en månad.