

# Stegt medisterpølse med rødkål og kartofler

## 4 personer

### Ingredienser:

500 g skinkemedisterpølse  
20 g smør eller margarine  
1 bouillonterning  
saucejævner  
salt og peber  
kulør

### Tilbehør

1 kg kartofler  
600 g kogt rødkål



Tilberedningstid: ca. 30 min.

1. Hæld kartoflerne i en gryde dæk dem næsten med vand, tilsæt ½ tsk salt og kog dem ca. 15 min. eller til de er møre.
2. Steg skinkemedisteren på panden. Efter brunning ved god varme skrues ned til svag varme i 8-10 minutter til medisterpølsen er gennemstegt.
3. Varm rødkålen ved svag varme i en gryde.
4. Tag pølsen af panden og hold den varm. Hæld 2½ dl vand på panden til sauce og bring det i kog. Tilsæt bouillon og jævnt med saucejævner. Smag til med salt og peber. Tilsæt evt. kulør.

Opskriften er venligst udlånt af [Landbrug og Fødevarer](#)

### Næringsindhold pr. person:

Energi: 2495KJ (595 Kcal)

	Energy (KJ)	Energy (kcal)	Energi (%)
Protein	424	101	17
Kulhydrat	1422	339	57
Fedt	649	155	26