

Revelsben i gryde



4 personer

$\frac{3}{4}$ kg revelsben uden svær

2 løg i skiver

1 æble i tern

300 g fintsnittet hvidkål

2 dl vand

salt, peber

30 g smør

Smelt smørret i en stegegryde og brun kød og løg. Tilsæt de udskårne grønsager, krydr med salt og peber.

Tilsæt vand.

Lad kødet mørne under låg ved svag varme 1 time.

Vend af og til.

Smag til med salt og peber.

Tilbehør: groft brød