

Elzasser zuurkool met worst

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500g zuurkool naturel
- 1 rookworst
- 50g reepjes ontbijtspek
- 150 gr bakbacon in plakken
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 50g boter of margarine
- 3 dl pinot d'alsace
- 3 kruidnagelen
- 6 jeneverbessen
- 1/2 laurierblad

Fruit de reepjes ontbijtspek met de in ringen gesneden ui in de boter of margarine in een braadpan. Leg hierop de helft van de zuurkool en daarop komen de plakken bakbacon, de knoflook, de kruidnagelen, jeneverbessen en het laurierblaadje. Dek dit weer af met de rest van de zuurkool. Voeg de wijn toe en stoof de zuurkool in anderhalf uur zachtjes met de deksel op de pan. Dien op met de rookworst. Lekker met aardappelpuree.

Voor grote hoeveelheden kun je de kruidnagels en jeneverbessen in een paar gaasjes doen, die vis je er aan het eind gemakkelijk uit. Anderhalf uur stoven lijkt wat ouderwets, maar alles wordt dan heerlijk zacht.



www.eetcafevandekook.nl