



## Elzasser zuurkool

Hoofdgerecht • Aardappelen, Groente, Varkensvlees

### Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)

800 gram zuurkool

75 gram reuzel of boter

4 plakken casselerrib (à 75 gram)

4 verse knakworsten

8 plakjes licht gezouten spek

1 laurierblad

4 jeneverbessen

peper

1 winterpeen

1 ui

1 glas droge witte wijn

### Bereiding

Bereiding

Ui in halve ringen snijden, wortel in plakjes.

Zuurkool laten uitlekken (indien te zuur, even spoelen met lauw water).

Ui en wortel aanstoven in boter zonder te verkleuren, zuurkool, laurier en jeneverbessen toevoegen.

Alles goed omroeren en 5 minuten laten stoven.

Witte wijn toevoegen en onder deksel verder laten sudderen.

Ondertussen spek en casselerrib lichtjes bakken in de rest van de boter.

Speklapjes, knakworst en casselerrib op en tussen de zuurkool leggen en onder deksel nog een 20 minuten laten smoren.

Vlees uit de pan nemen en warm houden.

Zuurkool laten uitlekken, laurier en jeneverbessen verwijderen.

zuurkool in verwarmde schaal doen, de vleessoorten er bovenop schikken, bestrooien met vers gemalen peper.

Serveren met gekookte aardappelen of aardappelpuree en mosterd.

## Notities

Zuurkool is bij uitstek één van die traditionele gerechten uit de Elzas. Vroeger werd zuurkool gespoeld en lange tijd in de oven gesmoord (soms wel uren) met varkensvlees. In de traditionele en oude recepten van de Elzasser keuken zal je die oude bereidingswijze nog wel terugvinden.

Nu weten we dat die fris zure smaak en de daarin aanwezige voedingsstoffen van grote waarde zijn en houden we daarom de bereidingstijd kort.

## Foto's

