

Gemarineerde zuurkool



Ingrediënten voor 4 personen

3 stevige eetlepels appelstroop
20 zwarte peperkorrels, gekneusd in de vijzel
5 jeneverbessen, gekneusd in de vijzel
300 gram uien (in ringen)
500 gram (gewone) zuurkool
100 gram (biologische) spekreepjes
2 blaadjes laurier
300 ml witte wijn (aangeraden werd een kruidige wijn, bv. Gewurztraminer)
2 kruidnagels (vervangt de noodzaak tot kruidige wijn)
1 rookworst (Hema)

Bereiden

Neem een stevige pan waarin het gerecht lang kan stoven. Zet de pan op half laag vuur en verwarm de appelstroop met de gekneusde peperkorrels en jeneverbessen. Voeg de zuurkool toe (met vocht) en roer deze samen met de uiten door het mengsel. Voeg de twee laurierblaadjes en de kruidnagelen toe. Bak kort de spekreepjes aan en voeg ze toe. Voeg de wijn toe en breng het geheel aan de kook en laat het 2 uur sudderen. Af en toe even roeren en let op dat er voldoende vocht overblijft. Haal de rookworst uit de verpakking en leg deze het laatste kwartier op de zuurkool. Natuurlijk hadden we kunnen kiezen voor een biologische rookworst maar tja, daar speelde het verleden weer op. Hema rookworst is een oude en heerlijke smaak waaraan wij de voorkeur gaven. Wij roosterden er landbrood bij, lekker (meestal) Frans brood met knapperige korst.

