



Choucroute garnie, Elzasser zuurkool met vleeswaren

Een royale Elzasser klassieker: langzaam gestoofde zuurkool met witte wijn en jeneverbes, rijkelijk belegd met varkensvlees en worst. Echte streekkost om aan tafel te delen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	110'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg rauwe zuurkool
- 300 gr gerookt spek in dikke reepjes
- 4 stuks Straatsburger worsten
- 2 stuks gerookte varkenskoteletten
- 300 gr gezouten varkensschenkel of hesp
- 2 stuks uien

25 cl droge witte wijn (bij voorkeur riesling)

25 cl kippenbouillon

8 stuks jeneverbessen

4 stuks kruidnagels

2 stuks laurierblaadjes

3 eetlepel ganzenvet of boter

8 stuks vastkokende aardappelen

peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de zuurkool onder koud water en knijp ze goed droog.
- 2.** Snipper de uien en stoof ze glazig in het ganzenvet in een grote stoofpot.
- 3.** Voeg de zuurkool toe samen met de jeneverbessen, laurier en de in een ui geprikte kruidnagels.
- 4.** Giet de witte wijn en de bouillon erbij en breng zachtjes aan de kook.
- 5.** Leg het spek en de gezouten schenkel op de zuurkool, dek af en laat 1 uur zachtjes stoven.
- 6.** Voeg na dat uur de gerookte koteletten toe en laat nog 30 minuten meestoven.
- 7.** Prik de worsten in en warm ze de laatste 15 minuten mee op in de zuurkool.
- 8.** Kook ondertussen de geschilde aardappelen gaar in gezouten water.
- 9.** Schik de zuurkool op een grote schaal, verdeel het vlees en de worsten erover en dien op met de aardappelen.