



Choucroute garnie - Elzasser zuurkool met vleeswaren

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	110'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

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

2 uien
250 ml droge witte wijn (bij voorkeur riesling)
250 ml kippenbouillon
8 jeneverbessen
4 kruidnagels
2 laurierblaadjes
3 eetlepels ganzenvet of boter
8 vastkokende aardappelen
versgemalen zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de zuurkool onder koud stromend water en knijp ze daarna goed droog.
- 2.** Snipper de uien fijn. Prik de 4 kruidnagels in een van de uienhelften.
- 3.** Verhit het ganzenvet of de boter in een grote, zware stoofpot op middelhoog vuur. Stoof de gesnipperde ui glazig gedurende ongeveer 5 minuten.
- 4.** Voeg de zuurkool toe samen met de jeneverbessen, de laurierblaadjes en de met kruidnagels besprikte ui. Roer alles goed om.
- 5.** Giet de witte wijn en de kippenbouillon erbij. Breng het geheel zachtjes aan de kook.
- 6.** Leg het spek en de gezouten varkensschenkel op de zuurkool. Dek de pot af en laat alles 1 uur zachtjes stoven op een laag vuur.
- 7.** Voeg na dat uur de gerookte varkenskoteletten toe. Dek opnieuw af en laat nog 30 minuten meestoven.
- 8.** Prik de Straatsburger worsten lichtjes in met een vork en leg ze de laatste 15 minuten bovenop de zuurkool om ze op te warmen.
- 9.** Kook ondertussen de geschilde aardappelen gaar in gezouten water, ongeveer 20 minuten.
- 10.** Verwijder de laurierblaadjes en de ui met kruidnagels voor het opdienen. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper.
- 11.** Schik de zuurkool op een grote verwarmde schaal. Leg het vlees en de worsten er decoratief bovenop en dien op met de gekookte aardappelen.

Tip

Gebruik bij voorkeur rauwe zuurkool in plaats van de gekruide varianten uit blik of pot, zodat u zelf de smaak volledig bepaalt. Hoe langer de choucroute stooft, hoe zachter en ronder de smaken worden. Bereid dit gerecht gerust de dag voordien: opgewarmd smaakt het nog beter.

Lekker met

Gekookte vastkokende aardappelen en mosterd van Dijon of grove Elzasser mosterd.

Dranktip

Schenk er een droge Elzasser riesling bij, dezelfde wijn als gebruikt in de bereiding. Een pinot gris uit de Elzas is eveneens een uitstekende keuze.

Ontdek meer recepten op kookpot.be