

Ingrediënten voor 4 personen

500 g varkensvlees ? 1 ui ? 1
teentje knoflook ? 50 g boter ? 1
el paprikapoeder ? 3 dl bouillon ?
1 bouillontablet ? 500 g zuurkool
? 150 g salami of chorizo ? 1
laurierblaadje ? 1 tl karwijzaad ?
10 geplette jeneverbessen ?
peper en zout ? 1 bekertje zure
room

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Pools
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Poolse zuurkool

Bereidingswijze

Snijd het vlees in reepjes en fruit dit samen met de gesneden ui en geperste knoflook in de boter. Dan paprikapoeder erdoor roeren en even mee laten fruiten. Aflussen met de bouillon. Maak de zuurkool los met twee vorken en voeg deze met in blokjes gesneden worst, laurierblaadje, gekneusd karwijzaad, jeneverbessen, peper en zout aan het vlees-ui-mengsel toe. Houd het geheel op een zachte warmtebron minstens 1 uur tegen de kook aan. Pas vlak voor het opdienen wordt de zure room erdoor geroerd. Serveer met gekookte aardappelen. Drankje erbij? Dan is een excellente keus een Riesling of Sauternes.