

Ingrediënten voor 4 personen

- 500gr zuurkool - 500gr
aardappelen - 4 stukken kipfilet of
kippepoten of casselererib - 3
bouillonblokjes - kummel - 2 uien
-laurierblaadje - kruidnagelen -
halve liter bouillon (evt de helft
witte wijn)

Tijd: > 2 uur
Keuken: Duits
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zuurkoolschotel uit de Romertopf

De romertopf in een niet voorverwarmde oven van 250gr, 2 uur laten staan.

Hulpmiddelen

Romertopf

Vorbereiding

Romertopf een half uurtje in koud water zetten. Ondertussen 1 ui klein snijden, de ongeschilde en gewassen aardappelen in schijfjes snijden, de kipfilet in grote stukken snijden. Half liter water koken en de bouillonblokjes erin oplossen.

Bereidingswijze

Op de bodem van de romertopf de gesneden uien leggen, daar bovenop 250gr zuurkool, bestrooien met kummel en een beetje zout, de stukjes kip er tussen leggen, en daar bovenop de schijfjes aardappelen. Dit allemaal herhalen. Er bovenop een hele gepelde ui, daarin steek je een laurierblaadje en wat kruidnagels. Dit overgieten met de bouillon.

Serveertips

Dit is een recept uit Straatsburg.