



## 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
<b>25'</b>	<b>110'</b>	<b>6</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### 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 stoft, 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](https://www.kookpot.be)