

Poolse zuurkool



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ingrediënten voor 4–6 personen
- 1 kg zuurkool (uitgelekt)
- 800 g ribben (varken)
- 150 g spekblokjes
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 8–10 gedroogde pruimen
- 1 tl karwijzaad (klassiek, optioneel)
- 1 laurierblad
- 300 ml bouillon
- Peper en eventueel zout
- Boter of olie om te bakken

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Poolse zuurkool

Bereiding

- 1 Vlees aanzetten: Bak de spekblokjes rustig uit in een grote stoofpan. Voeg de ribben toe en bak ze rondom mooi bruin. Haal het vlees uit de pan.
- 2 Basis maken: Fruit in het achtergebleven vet de ui en knoflook tot ze zacht en licht gekleurd zijn.
- 3 Opbouwen: Voeg de zuurkool toe, samen met de pruimen, karwijzaad en laurier. Meng goed door.
- 4 Stoven: Leg de ribben terug in de pan, schenk de bouillon erbij en breng zachtjes aan de kook. Laat het geheel 1½ tot 2 uur zachtjes stoven met de deksel op de pan - bij rauwe ribben - bij gegaarde ribben kunt u het stoven achterwege laten.
- 5 Afmaken: Proef en breng op smaak met peper (en eventueel wat zout). De ribben moeten botermals zijn en de smaken mooi versmolten.

Serveren

Heerlijk met gekookte aardappelen, aardappelpuree of een stuk stevig brood. Een gerecht dat langzaam verwarmt – precies wat je wilt op koude dagen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten