**Beierse Sauerkraut recept | Coop**

**Hoofdgerecht**

**4 personen15 minuten**

**Zin in zuurkool? Of ook wel op zijn Duits: Sauerkraut. Deze kruidige zuurkool stoof je langzaam op smaak. Belangrijkste ingrediënt voor deze sauerkraut: een portie geduld!**

**Bereiding**

Dag van tevoren: verhit de olie in een stevige (gietijzeren) pan. Fruit de spekblokjes, Ze moeten een mooie bruine kleur krijgen, maar mogen niet aanbranden.

Haal de spekblokjes uit de pan en bewaar ze in een kom. Doe de boter in de pan bij de olie en het spekvet.

Doe de uien erbij en meng de poedersuiker er doorheen. Fruit de uien tot ze mooi bruin zijn, maar ook zij mogen niet verbranden.

Doe de zuurkool in de pan bij de uien. Voeg de appelstukjes, jeneverbessen, laurierblaadjes, peperkorrels en het karwijzaad toe.

Schep alles door elkaar en voeg het water, de wijn en het bouillonblokje toe.

Warm de sauerkraut op de tweede dag nog een keer op om alle smaken extra te laten intrekken.

Op dag 2 (of 3) dien je de sauerkraut warm op in een pan of grote schaal.

Serveer met gebraden worstjes en aardappelpuree of aardappelsalade of met een stuk brood.

Heb je je zuurkool liever wat minder zuur? Doe hem in een vergiet, spoel af onder de kraan en laat uitlekken.

**Ingrediënten**

**4 personen**

2 eetlepels olie (zonnebloem of olijf)

150 gram mager gerookt ontbijtspek (in blokjes)

2 eetlepels ongezouten boter

3 uien (grote)

1 theelepel poedersuiker

500 gram (biologische) zuurkool naturel uit pak

appel (geschild en in kleine blokjes)

8  jeneverbessen

2 gedroogde laurierblaadjes

10 zwarte peperkorrels (iets plat gedrukt)

1 theelepel karwijzaad

500 milliliter water en appelsap

40 milliliter witte wijn

1 bouillonblokje

4 tenen knoflook