

Elzasser zuurkoolsoep

Datum: 21-01-2002
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 1,5 l kippebouillon
- 350 g zuurkool iets kleiner gesneden
- 30 g varkensvet (eventueel boter of zonnebloemolie)
- 100 g mager gerookt spek in blokjes gesneden
- 200 g rookworst (grof) in plakjes gesneden
- 150 g boerenmetworst in plakjes gesneden (zijn de plakjes te groot, snijd ze dan iets kleiner)
- zout
- zwarte peper (vers gemalen) naar smaak

Bereidingswijze:

Breng de kippebouillon met 275 gram zuurkool aan de kook. Temper het vuur en laat de bouillon met het deksel schuin op de pan 30 minuten zachtjes trekken (af en toe roeren). Haal de zuurkool met een schuimspaan uit de pan. Verhit het vet en bak daarin de spekblokjes knapperig. Haal de dobbelsteentjes uit het vet en laat ze op het keukenpapier uitlekken. Doe het spek, de rook- en metworst én het restant van de zuurkool in de bouillon en laat het geheel 10 minuten op een laag vuur trekken (tegen de kook aan). Breng de soep op smaak met zout en peper. Serveren met warm stokbrood en boter.