

# Elzasser zuurkoolschotel met karbonades

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

## **Ingrediënten:**

- 8 dl water
- 1,5 kg aardappelen geschild en in stukken gesneden
- zout naar smaak
- 150 g boter
- 1,5 dl melk
- 50 g boter
- 1 ui gepeld en in snippers gesneden
- 1 kg zuurkool
- 1,5 dl droge witte wijn
- 2 appels (bij voorkeur goudreinet of Franse golden) geschild, van het klokhuis ontdaan en in schijfjes gesneden
- 8 jeneverbessen gekneusd
- 1 theel. karwijzaad
- zwarte pepers (vers gemalen) naar smaak
- 100 g boter

## **Bereidingswijze:**

Breng het water met de aardappelen en wat zout aan de kook en maak er met de boter en melk een puree van. Verhit de boter in een pan. Fruit daarin (al roerend) op redelijk hoog vuur de uisnippers tot ze glazig zien. Voeg de zuurkool toe en zet deze (al om-scheppend) aan in de boter (1 à 2 minuten). Blus af met witte wijn. Roer achtereenvolgens de appels, de jeneverbessen en het karwijzaad door de zuurkool. Breng het geheel aan de kook. Temper het vuur en laat het zuurkoolmengsel 15 minuten zachtjes stoven. Giet (indien nodig) de zuurkool af. Roer de zuurkool door de aardappelpuree en breng het geheel op smaak met zout en peper. Doe de zuurkool in de ovenschaal en leg er verspreid wat klontjes boter op. Laat de zuurkool onder de hete grill (eventueel in de oven op hoogste stand) smeug worden. Serveren met karbonades.