

Zuurkool ala Erna

Ingrediënten: (4 pers.)

600gr doorregen runderlappen (riblappen)
100gr ontbijtspek (blokjes)
1 ui
50gr boter
2 tl karwijzaad (komijn)
1 tl paprikapoeder
2 teentjes knoflook
½ ltr runderbouillon (blokje)
400 gr zuurkool
25 gr bloem
1 bekertje zure room



Voorbereiden:

Pel en snipper de ui en snijd het vlees in blokjes van ca 3 cm.
Dep het vlees droog en pel de knoflook.

Bereiding:

Verhit de boter en bak het vlees en de spekblokjes op halfhoog vuur lichtbruin.
(bij grotere hoeveelheden in meerdere porties)

voeg de gesnipperde ui, karwijzaad en paprikapoeder toe.

Bak dit al omscheppend 3 minuten. Voeg dan de knoflook (pers) toe.

Voeg dan 4 dl bouillon toe en breng het geheel aan de kook.

Stoof het vlees met de deksel schuin op de pan op een heel laag vuur ca 2 uur.

Voeg dan de zuurkool (beetje klein gesneden) toe en laat nog ca 30 garen.

Roer de bloem, met de zure room en de rest van de bouillon en voeg dit toe en breng aan de kook.

Laat het geheel nog even ca 10 minuten zachtjes koken.

Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Serveer met aardappel puree.

Garneer desgewenst de puree af met enkel plakjes rookworst of takje peterselie.
en de zuurkool met wat sliertjes rauwe zuurkool.

Bon appetito