



Hoofdgerechten

Zuurkool met braadworsten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 uien (fijnggehakt)
4 eetlepels boter
1 kilogram zuurkool
1 deciliter kippenbouillon
5 jeneverbessen
1 kilogram worst (braad)
1 aardappel (grote)
laurierblaadje (enkele)
suiker
zout

Bereidingswijze

Fruit de uien in de helft van de boter. Voeg de zuurkool, de laurierblaadjes en de jeneverbessen toe en giet de bouillon erover. Laat dit veertig minuten koken op een matig vuur, met het deksel op de pan. Bak intussen in een andere pan de worsten in de rest van de boter.

De aardappel schillen, rasp en door de zuurkool scheppen. De kool nog een keer opkoken en op smaak brengen met zout en suiker. Serveer de gebakken worsten bovenop de zuurkool.

