

## Zuurkool donker bier

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten:ca 75

Ingredienten:

1 rode paprika

1 ui

50 gr (room)boter

1 flesje donker bier

500 gr zuurkool

2 kruidnagels

2 laurierblaadjes

1 eetl tijm(vers)

2 eetl rozijnen

200 gr zuurkoolspek

1 (slagers)rookworst

---

## Bereidingswijze:

Snijd de paprika in blokjes, pel de ui en snijd hem in ringen. Verhit de boter in een pan en fruit hier de ui en de paprika in. Giet hier bij het bier en breng het langzaam aan de kook. Doe dan de zuurkool, kruidnagel, laurier en tijm bij, roer goed door en laat op een laag vuur (ongeveer 1 uur) met de deksel op de pan stoven. Voeg er de laatste 20 min de rozijnen toe en leg het spek en de worst op de zuurkool. Snijd voor het serveren de worst en het spek in plakjes. Vergeet niet om de nageltjes en blaadjes te verwijderen.

## Variatietips

1. Lekker met een gekookt aardappeltje
2. Of met puree

eet smakelijk

---

Dit recept is keer bekeken.