Onze winkel Eext

# Zuurkool gestoofd in donker bier

**Ingrediënten:**

* 50 gram boter
* 1 ui (in ringen)
* 1 rode paprika (in blokjes, zonder zaadjes)
* 300 milliliter donker bier (flesje) of
* 300 milliliter bockbier (flesje)
* 500 gram zuurkool
* 2 kruidnagels
* 2 laurierblaadjes
* 1 eetlepel verse tijm (gehakt) of
* 1 theelepel gedroogde tijm
* 2 eetlepels blanke rozijnen
* 200 gram zuurkoolspek
* 1 rookworst

**Bereiding:**

1. Verhit de boter in een kookpan en fruit hierin de ui met de paprika 10 minuten, op een lage stand.
2. Giet het bier erbij en breng het langzaam aan de kook. Doe de zuurkool, kruidnagels, laurierblaadjes en tijm erbij. Schep alles door elkaar, doe de deksel op de pan en stoof op een zeer lage stand 1 uur.
3. Voeg de laatste 25 minuten de rozijnen toe en leg het zuurkoolspek en de worst op de zuurkool.
4. Snijd de worst voor het serveren in stukken en het spek in blokjes of plakjes. Verwijder de kruidnagels en de laurierblaadjes.
5. Lekker met gekookte aardappels of aardappelpuree en appelcompote.