



Slowakije

Dusená červená kapusta

Gestoofde rode kool

1 rode kool
2 uien
boter
1 el. suiker
1 appel
1 el. (wijn)azijn
1 dl. rode wijn
1 el. vossebessencompôte of rode bessenconfituur
1 tl. gemalen karwij
zout en peper
3 el. bloem

Haal de buitenste bladeren en de harde stengels van de kool. Snij de kool in vieren en snij de harde stronk eruit. Die zijn voor het konijn. De rest hak of snij je fijn.

Snipper de uien en bak ze in een grote pan in de boter glazig. Dan gaat de suiker erbij. Laat het even karameliseren en doe er dan de gesneden rode kool bij. Laat het met het deksel op de pan onder af en toe omscheppen 20 minuten zachtjes sudderen.

Ondertussen schil je de appel en verwijder je het klokhuis. Snij hem in stukjes. Die gaan bij de rode kool. Kruid de kool met karwij, zout en peper, giet de azijn en de rode wijn erbij, schep de confituur erdoor en laat het met het deksel op de pan verder gaar sudderen. Als het te droog dreigt te worden mag er een scheutje water bij.

Tot slot bestrooi je de rode kool met de bloem, schep het nog eens goed om en laat het even verder gaan tot het vocht wat gebonden is. Let op dat het niet droog kookt. Proef voordat je het vuur uitzet nog even of er nog wat azijn, suiker, zout of peper bij moet.