



Slowakije

Vianočná kapustnica

Zuurkoolsoep voor kerst

1 kg. zuurkool
2 - 3 ons varkensvlees, in blokjes
een pondje varkensworst, liefst verschillende soorten
2 tenen knoflook
10 zwarte peperkorrels, heel
2 laurierbladeren
1 tl. karwijzaad, heel
2 kruidnagelen
een snuf gemalen nootmuskaat
gedroogde paddestoelen, b.v. eekhoorntjesbrood
1 ui
2 kleine appels
1 tl. paprikapoeder
200 gr. zure room

Doe de zuurkool in een grote pan. Giet er een liter water bij en breng het aan de kook. Knijp er de tenen knoflook boven uit en doe er de peperkorrels, laurierbladeren, karwijzaad, kruidnagelen en nootmuskaat bij. Pel de ui en doe die er ook bij, evenals de appels. Niet schillen of snijden: hup er in. Nu nog de blokjes varkensvlees in de pan en dan alles opnieuw aan de kook brengen en 20 minuutjes rustig laten koken.

ondertussen snij je de worsten in stukken. Je kunt ze even aanbakken voordat ze in de soep gaan, maar het kan er ook zo in, afhankelijk van je smaak en de soort worst die je hebt gekocht. Alles dus in de soep, samen met de theelepel (of meer, naar smaak!) paprikapoeder. Nu afgedekt nog een half uurtje laten pruttelen, dan moet het allemaal gaar zijn.

Ten slotte gaat de zure room erbij. Nog een minuutje doorkoken en we kunnen aan tafel. Lekker met een stevig stuk knapperig brood.