



## ZUURKOOI MET CASSELERRIB EN SAUCIJSJES

### **Ingrediënten**

4 PERSONEN

400 gr. gerookte casselerrib (of 4 gerookte koteletten)

½ ltr. fond de volaille

400 gr. zuurkool / ½ ui / ½ kleine paprika

30 gr. boter / 100 gr. gekookte ham

½ eetl. paprikapoeder

4 saucijsjes à 60 gr. / Elzasserwijn

4 plakken katenspek (gerookt, gekookt spek)

aardappelpuree (basisrecept)



### **Bereiding**

Kook de casselerrib gaar in de fond de volaille. Breng deze aan de kook, leg de casselerrib erin, gaar nog 1 minuut door en laat van het vuur af afkoelen. Snijd de ui, paprika en gekookte ham fijn. Fruit de ui en de paprika in de boter aan en voeg de ham toe. Bestrooi met paprikapoeder en laat het geheel even doortrekken. Voeg de zuurkool eraan toe, leg er de saucijsjes op en vul op met het kooknat van de casselerrib en een flinke scheut Elzaswijn en laat gaar worden. Verwijder de saucijsjes zodra ze gaar zijn. Na enige tijd de casselerrib erop leggen en even warm laten worden. Maak de aardappelpuree.

### **Presentatie**

Spuut de aardappelpuree op een verwarmde schaal, schep de zuurkool erbij. Hierop de casselerrib en de gesneden saucijsjes. Dek af met katenspek. Laat de schotel in de oven gratineren. Vervolgens borden opmaken naar wens.

### **Wijnsuggestie**

Bij zuurkoop denk je al snel aan de Elzas en de Vogezes. Maar poets de Oostenrijkers niet uit. Er is gekozen voor een wijn uit Mittelburgenland een wijngebied dicht bij Hongarije. De druif is de Blaufränkische die in Duitsland Iemberger wordt genoemd. De wijn is fruitig met goede tannines. De smaak heeft een zweem van kersen en specerijen.

### **Jaargang**

2007-2008 09-04