



ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 gram zuurkool
- 2 middel grote uien
- 250 cc droge witte wijn
- 3 vleesbouillon tabletten
- 250 gram mager gehakt
- nootmuskaat
- peper uit de molen
- zout
- klein theelepeltje suiker
- zwarte peper
- sojasaus
- 4 eetlepels fijngehakt peterselie
- 6 eetlepels Yoghurt

Bereiden

Knip of snij met de keuken schaar de zuurkool in een kom met een schaar wat kleiner. Snijd de uien in heel dunne ringen. Doe de zuurkool en de ringen ui in een soeppan en schenk daarbij de wijn Sluit de pan en laat de zuurkool met de uien op gematigd vuur langzaam warm worden. Breng bijna 1 1/2 liter water dan de kook. Doe de bouillontabletten bij de zuurkool in de pan en schenk dan het kokende water bij de zuurkool in de soeppan. Zet de soep weer laag als het kookt. Vermeng het gehakt met nootmuskaat, peper en zout naar smaak en kneed er een stevig gehakt van. Bestrooi een deel van het aanrecht dun met bloem. Rol het gehakt hierop met de handen uit tot een staaf zonder dat er barsten in het gehakt komen. Snijd hiervan vervolgens 16 stukken van gelijke grootte. Bevochtig de handen onder stromend water en rol van de stukjes gehakt balletjes zonder barsten. Laat die balletjes dan 10 minuten meekoken in de soep en voeg daaraan de suiker en zwarte peper toe. Proef de soep als de soepballetjes gaar zijn, voeg naar smaak wat peper en zout toe. Een beetje sojasaus mag ook. Roer vlak voor het serveren de peterselie door de soep. Schep de soep in een bord en schep daar een flinke lepel yoghurt bij.

