



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kilo zuurkool
- 2 zure appels
- 1.1/2 dl witte wijn
- 1/2 dl. koksroom
- 1 ui
- 2 blikjes Hongaarse Goulash
- boter of margarine
- kummel

Bereiding.

Spoel de zuurkool even goed af met koud water, zeker door toevoeging van de appels in dit recept kan deze Hollands-Hongaarse schotel flink zuur uitvallen

De ui (fijn gesnipperd) fruiten in de boter of margarine Voeg de zuurkool, gesnipperde appels en wijn erbij en laat dit minimaal 15 minuten sudderen Goulash ondertussen in een apart pannetje verwarmen. Na de 15 minuten de Goulash door de zuurkool mengen. Koks room erdoor roeren en bestrooien met kummel. Het geheel nogmaals een kwartiertje laten sudderen. Trojka smaakt het lekkerst met aardappelpuree.

Voor het opdienen de puree even bestrooien met nootmuskaat.