

ingrediënten (4 personen)

- 1 rode paprika
- 1 ui
- 50 gram boter
- 1 flesje donker bier of bokbier
- 500 gram naturel zuurkool
- 3 kruidnagels
- 3 laurierblaadjes
- 1 eetlepel fijngehakte tijm of 1 theelepel gedroogde.
- 3 eetlepels rozijnen (blanke)
- 200 gram magere spekblokjes
- 1 rookworst.

Bereiding.

Snijd de paprika, zonder zaadjes in blokjes. Snijd de ui in ringen. Verhit de boter in een braadpan en fruit hierin de ui met de paprika ongeveer 10 minuten op laag vuur. Giet het bier erbij en verhit het langzaam tot het aan de kook is. (pas op, gaat vrij snel) Doe de zuurkool, kruidnagels, laurier en tijm erbij. Schep alles goed door elkaar en zet op laag vuur. Laat dit geheel ongeveer 1 uur sudderen. Voeg de laatste 25 minuten de rozijnen toe en leg het spek en de rookworst in delen of stukken of plakjes er op. Verwijder voor het opdienen de kruidnagels en de laurierblaadjes.

Lekker met aardappelen.