

Zuurkoolschotel (Choucroute à l'Alsacienne)



Hoofdgerecht

vlees

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: Voorbereiding 20 min. Eindbereiding: 180 min.

Seizoen: november t/m januari



Ingrediënten

- 8 el ganzenvet
- 1 grote ui gesnipperd
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 2 jeneverbessen
- 10 gekneusde peperkorrels
- 500 gram zuurkool (geen wijnzuurkool)
- 150 gram zuurkoolspek in plakjes gesneden
- 1 hamschijf of schouderkarbonade

- 1 kleine rookworst
- 1 fles witte wijn (Riesling of Pinot Blanc)
- Diverse vleessoorten (zie tenslotte)
- peterselie

Bereidingswijze

1. Verdeel de zuurkool in twee gelijke porties. Laat het ene portie ongemoeid en doe de andere helft in een vergiet en spoel grondig af, zodat het zuur er uitgespoeld wordt. Doe de andere helft erbij en druk zoveel mogelijk vocht er uit.
2. Bak de ui zachtjes in 4 el ganzenvet tot hij glazig wordt en gaat karamelliseren (duurt ongeveer 8 minuten).
3. Neem de pan van het vuur en verspreid 1/3 van de zuurkool over de uien, doe er 1 takje tijm, 1 laurierblaadje, 1 jeneverbes en 2 plakjes zuurkoolspek op. Spreidt nu weer 1/3 van de zuurkool erop en herhaal weer met de rest van de kruiden en het vlees. Dek tenslotte het geheel weer af met de rest van de zuurkool. Leper er nog eens 4 el ganzenvet over en giet dan zoveel witte wijn erop, dat de wijn net niet boven de zuurkool uitkomt. Dek nu af met bakpapier en een zwaar boord of deksel die net in de pan past.
4. Breng aan de kook, zet dan het vuur laag en dek de pan af met de deksel. Laat 2 uur stoven. Haal deksel en bakpapier er even af en druk de rookworst in de zuurkool en doe het bakpapier en deksel er weer op en laat nog een kwartier zachtjes stoven.
5. Ondertussen bereid je de fazant (ingewreven met zout & peper, in boter 10 min bruin bakken en 35 min in de oven op 185 graden, snijdt poten en borsten eraf en snij in stukken. De rest van het karkas kan weg, of trek hier een bouillon van). Bereid de andere stukken vlees en doe samen met de fazant in een ovenschaal en piep die vlak voor het serveren even op in een hete oven.
6. Haal de rookworst er uit en verdeel in 4 stukken. Roer de zuurkool nu flink om, zodat het gare vlees er doorheen kruimelt. Schep de zuurkool op een mooie grote schaal en leg alle vlees erop en bestrooi met peterselie. Geef er gekookte aardappelen bij.

Tenslotte

Zuurkool is een traditioneel Duits en Oost-Europese product is. De Franse annexatie van Elzas en Lotharingen na de Vrede van Münster in 1648, bracht dit gerecht onder de aandacht van de Franse chef-koks en het is sindsdien op brede schaal in Frankrijk verkrijgbaar. Op mijn website www.goedkoken.nl zie je een film hoe dit gerecht wordt gemaakt voor een grote groep.

Cuisinier René Ameling geeft een complete demonstratie van een meer dan complete Choucroute a l'Alsacienne. Ik heb hier de hoeveelheden teruggebracht naar 4 personen, maar je kunt het heel makkelijk voor wel 30 personen maken. Geef er als vlees bijvoorbeeld: braadworst, gebraden beenham, casselerrib, varkensrollade, eendenbouten (confit de canard) of een fazant bij. Natuurlijk niet alles, maar wel de rookworst. Ganzenvet is cruciaal voor dit gerecht en is verkrijgbaar bij de poelier.