**Elzasser zuurkool**

boter

mosterd

aardappelpuree

zuurkool met witte wijn

gebraiseerde spiering

gebraiseerd mager spek

Casseler rib

voorgekookt hammetje

Franse ringworst

Frankfurters

Je kan de zuurkool ook zelf maken, maar dat is een proces van minstens 3 weken. Ik kies daarom voor een kwalitatief aanvaardbaar voorbereid product mét de juiste kruiden en wijn.

Bij choucroute garni hoort enkel. De gebraiseerde varianten zijn daarvoor het meest aangewezen en enkel het (gebraisseerd) spek werd afzonderlijk gebakken tot goudbruin.

Doe in een ruime casserolle een bodemlaag choucroute en leg daarop het vlees, behalve het spek. Laat opwarmen op laag vuur, tot het vlees voldoende warm is om op te dienen.

Je kan de casserolle gewoon op tafel zetten en het vlees afzonderlijk serveren. Geef daarbij een ruime portie aardappelpuree en mosterd. Hier, op de foto, werden alle onderdelen afzonderlijk gepresenteerd.