Soepen / Slowakije

Kapustnica



Een soep van zuurkool met gerookt vlees, worst en gedroogde champignons. De Slowaakse kersttafel.

Tijd 110 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Zuurkool — met pekel
- ☐ 300 g Rookworst — in rondjes
- ☐ 2 stuks ui
- ☐ 1 eetl Zoete paprika
- ☐ 150 ml Zure room — om te serveren
- ☐ Zout en peper — naar wens
- ☐ 500 g Gerookte varkensribbetjes
- ☐ 30 g Gedroogd eekhoorntjesbrood
- ☐ 100 g Pruimen
- ☐ 2 eetlepels bloem
- ☐ 2 stuks Laurierblad

Zo maak je het.

01 Week de champignons twintig minuten in een kopje warm water. Houd het water vast.

02 Laat de gerookte ribben samen met de laurier veertig minuten in twee liter water sudderen.

03 Knijp de kool uit en zet de pekel opzij. Voeg de kool, de champignons met hun water en de pruimen toe aan de bouillon en kook dertig minuten.

04 Fruit de ui, haal hem van het vuur, roer de paprika en de bloem erdoor en laat het met een pollepel bouillon inkoken tot een gladde massa.

05 Giet de roux in de pan, voeg de worst toe en kook nog een kwartier.

06 Haal het vlees van de botten, doe het terug in de soep en breng de zuurheid met de pekel naar smaak op smaak. Serveer met zure room.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Auctor quaerendae / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / kapustnica