

Stamppot Zuurkool met worst / Dutch Stamppot with Sauerkraut and Sausage



Boodschappenlijstje

750 gram aardappelen

zeezout, naar smaak

500 gram zuurkool

4 kruidnagels

1 rookworst

2 eetlepels boter

zeezout & versgemalen peper

Zo maak je stamppot zuurkool met rookworst

Schil de aardappelen, snij ze in gelijke stukken, was ze en doe er wat zout bij.

Breng de aardappelen aan de kook, zet ze laag en kook ze in 20 minuten zachtjes gaar

Doe 4 kruidnagels bij de zuurkool en kook het ook in 20 minuten gaar.

Breng de rookworst tegen de kook aan, zet laag en laat 20 minuten wellen.

Verwijder de kruidnagels als de zuurkool gaar is.

Giet de aardappelen af en laat ze even droog stomen, giet de zuurkool af en laat het uitlekken.

Stamp de aardappelen maar niet te fijn en stamp er dan de zuurkool door.

Schep de boter er door en breng de stamppot op smaak met zout en peper.

Serveer de zuurkool stamppot met de rookworst en bruine jus.

Zo lekker!

Stamppot Zuurkool met worst / Dutch Stamppot with Sauerkraut and Sausage



Shopping list

750 grams of potatoes
sea salt, to taste
500 grams of sauerkraut
4 cloves
1 smoked sausage
2 tablespoons of butter
sea salt & freshly ground pepper

How to make Dutch stamppot sauerkraut with smoked sausage

Peel the potatoes, cut them into equal pieces, wash them and add some salt.
Bring the potatoes to the boil, reduce to a simmer and cook gently for 20 minutes

Add 4 cloves to the sauerkraut and cook for 20 minutes.

Bring the smoked sausage to the boil, reduce to low and let it soak for 20 minutes.

Remove the cloves when the sauerkraut is cooked.

Drain the potatoes, let them steam dry for a moment, drain the sauerkraut and let it drip.

Mash the potatoes but not too finely and then mash the sauerkraut through it.

Stir in the butter and season the stew with salt and pepper.

Serve the sauerkraut stew with the smoke word and brown gravy.

So good!