

## Platte broodballetjes met zuurkool en spek / Flat bread rolls with sauerkraut and bacon



### Boodschappenlijst

#### voor het deeg

250 ml lauwwarme melk

1 sachet gist

500 gram bloem

snufje zout

1 theelepel suiker

100 gram boter

#### om te frituren

700 ml zonnebloemolie

#### voor de zuurkool

1 ui

1 appel

1 eetlepel citroensap

100 gram gerookt spek

2 eetlepels olie

700 gram zuurkool

100 ml droge witte wijn

250 ml groentebouillon

**Kruiden:** 1 theelepel peperkorrels; ½ tl jeneverbessen; 1 laurierblad; snufje zout; peper; suiker; bieslook

### Zo maak je broodballetjes met zuurkool en spek

Los de gist in de melk op.

Meng bloem, zout en suiker in een kom, maak een kuiltje en giet het gistpapje er in.

Verdeel stukjes boter over de rand en werk het er door, kneed dit in 10 minuten tot een glad deeg.

Laat het afgedekt op een warme plaats ongeveer 1 uur rijzen.

Pel intussen de ui en hak hem in kleine blokjes.

Schil de appel, verwijder het klokhuis, snij hem in partjes en bedruppel met citroensap.

Bak de blokjes spek 1 - 2 minuten in hete olie, bak de ui mee tot glazig.

Meng de appel en de zuurkool er door, blus af met wijn en laat het even inkoken.

Voeg de bouillon toe en kook alles in 30 minuten gaar op laag vuur.

Doe de peperkorrels, bessen en laurier in een kruidenzakje en voeg het na 20 minuten koken toe.

Breng de zuurkool op smaak met zout, peper en suiker.

Vorm balletjes van het deeg, druk ze iets plat en laat ze nog 20 minuten rijzen.

Verhit de olie in een pan en bak de broodjes in 3 tot 4 minuten goudbruin.

Neem ze uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.

**Strooi er bieslook over en serveer de platte broodballetjes met de zuurkool.**

## Platte broodballetjes met zuurkool en spek / Flat bread rolls with sauerkraut and bacon



### Shopping list

#### for the dough

250 ml lukewarm milk  
1 sachet yeast  
500g flour  
pinch of salt  
1 teaspoon sugar  
100g butter

#### for frying

700 ml sunflower oil

#### for the sauerkraut

1 onion  
1 apple  
1 tablespoon lemon juice  
100g smoked bacon  
2 tablespoons oil  
700g sauerkraut  
100 ml dry white wine  
250 ml vegetable stock

**Seasoning: 1 teaspoon peppercorns; ½ tsp juniper berries; 1 bay leaf; pinch of salt; pepper; sugar; chives**

### How to make flat bread rolls with sauerkraut and bacon

Dissolve the yeast in the milk.

Mix flour, salt and sugar in a bowl, make a well and pour in the yeast paste.

Divide pieces of butter over the edge and work it in, knead for 10 minutes to a smooth dough.

Let it rise in a warm place for about 1 hour

Meanwhile, peel the onion and chop it into small cubes.

Peel the apple, remove the core, cut into wedges and sprinkle with lemon juice.

Fry the bacon cubes for 1 - 2 minutes in hot oil, fry the onion until translucent.

Mix in the apple and the sauerkraut, de-glaze with wine and let it reduce for a while.

Add the stock and cook over low heat for 30 minutes.

Place the peppercorns, berries and bay leaf in a spice bag and add after 20 minutes of cooking.

Season the sauerkraut with salt, pepper and sugar.

Shape the dough into balls, flatten them slightly and let them rise for another 20 minutes.

Heat the oil in a pan and fry the buns for 3 to 4 minutes until golden brown.

Remove them from the pan and let them drain on kitchen paper.

**Sprinkle chives on top and serve the flat bread rolls with the sauerkraut.**