

# Poolse Stoofschotel

Aantal personen: 4

520 gram zuurkool naturel

Pancoating

$\frac{1}{2}$  witte kool in dunne reepjes

2 uien, gesnipperd

250 gram champignons gehalveerd

1 goudrenet in stukjes

600 gram magere runderbraadlappen of hacheevlees in stukjes van 2x2 cm.

3 teentjes knoflook

250 milliliter rode wijn

2 blikjes tomatenpuree, zonder suiker.

2 laurierblaadjes

Breng de zuurkool aan de kook met  $\frac{1}{2}$  liter water en laat 15 minuten koken.

Verhit de pancoating in een grote pan en bak de witte kool, de ui, de champignons en de appel 10 minuten.

Verhit pancoating in een andere pan en braad hierin het vlees, bestrooi met peper en zout en bak het in 4 minuten rondom bruin. Doe de knoflook erbij en schep het vlees om. Giet de zuurkool af en voeg dit bij het witte kool mengsel. Schenk de wijn erbij en voeg de tomatenpuree, de goudreinet, de laurierblaadjes en het vlees met knoflook toe. Laat op laag vuur met het deksel op de pan en laat het minimaal 2 uur stoven. Roer af en toe door en voeg als het te droog wordt wat water toe. Breng op smaak met peper en zout. Serveer met aardappeltjes en spruitjes.

