

Zelf zuurkool maken

Benodigd:

10 liter zuurkoolpot, inclusief halve-maanstenen
3 grote witte kolen
zout
katoenen of linnen doek
scherp mes en eventueel een keukenmachine

Zorg ervoor dat de zuurkoolpot en de doek goed schoon zijn.

Snij de witte kool in partjes die in de opening van de keukenmachine past (of alles snijden met het mes).

Maak van te voren al een aantal porties zout klaar, je moet door elke gesneden kilo witte kool 12 gram zout mengen.

Kool versnijden en meteen het zout erdoorheen mengen.

Als er genoeg kool gesneden is de kool in de zuurkoolpot doen en stevig met de vuist aanstampen, zodat het vocht uit de kool komt.

Als de pot helemaal gevuld is, de doek erop leggen en de 2 halve-maanstenen, zorg dat alles onder het vocht staat.

Deksel erop en water in de rand doen. De eerste week ergens op kamertemperatuur neerzetten zodat het fermentatieproces op gang komt. Daarna op een koelere plaats bewaren.

Zorg dat er altijd water in de rand blijft staan, zo nodig bijvullen.

Na ongeveer 8 weken is de zuurkool klaar. Je kunt in meerdere keren er porties uit halen, elke keer bij het sluiten van de pot weer water in de rand doen zoals boven is omschreven.

Eet smakelijk!