



CHOUCROUTE

ZUTATEN 4 P.

- 1 kg Weißkohl
- 350 g Räucherspeck
- 350 g Schweinebraten
- 30 g Schmalz
- 2 Knoblauchzehen
- 10 g Lorbeerblätter
- Verschiedene Küchenkräuter
- 1 Zwiebel mit Gewürznelken
- 25 cl Riesling
- 350 g Kartoffeln
- 4 Würste

Choucroute ist ein Gericht aus der Region Elsass (Alsace). Es bedeutet „Sauerkraut“. Die berühmteste Variante ist das Choucroute garnie mit verschiedenen Fleischarten und Weißwein. Die Elsässer sind sehr stolz auf dieses Gericht und haben 1984 ein ganzes Fest für das Choucroute („La fête de la choucroute“) erfunden.

ZUBEREITUNG

- 1. Den Weißkohl mit kaltem Wasser abspülen und 500 g in einem großen Kochtopf kochen lassen**
- 2. Räucherspeck und Schweinebraten zum Weißkohl geben und den Topf abdecken**
- 3. Schmalz, die Knoblauchzehen, Lorbeerblätter und verschiedene Küchenkräuter hinzugeben**
- 4. Weißwein hinzugeben, den Topf abdecken und für mindestens 90 Minuten kochen lassen**
- 5. In einem anderen Kochtopf die Kartoffeln in Wasser für 50 Minuten kochen lassen**
- 6. Die Würste für 10 Minuten mit dem Weißkohl kochen lassen und servieren**