SAUERKRAUT (SÜRKRÜT)

Alsace

6768 Alsace

+ Beschreibung

Zutaten: 1,5 kg rohes Sauerkraut, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stich Butter, 1 Eisbein, 400 g Räucherspeck , 600 g geräucherte Schweineschulter, 3 Montbéliard-Würste (grobe Mettwurst), 6 Straßburger Würste (Schweinswürste), 250 g Weißwurst, 1 Lorbeerblatt, 8 Wacholderbeeren, 4 Nelken, 4 Korianderkörner , ½ l Riesling, ¼ l Bouillon, 8 Kartoffeln, Salz, Pfeffer.

Das Sauerkraut mehrmals waschen und ausdrücken. Die in feine Streifen geschnittene Zwiebel in Butter im Topf glasig dünsten. Dann Sauerkraut, Knoblauch, Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren und Koriander hinzugeben. Die Fleischstücke zugeben, Wein und Bouillon angießen, leicht salzen, pfeffern und mit Deckel auf kleiner Flamme 1 ½ Stunden kochen lassen. Die geschälten Kartoffeln und die Montbéliard-Würste auf das Sauerkraut legen und eine weitere halbe Stunde kochen lassen. Kurz vor dem Servieren die Weißwurst auf der Pfanne braten und die Straßburger Würste für 5 Minuten in kochendem Wasser garen. Das Sauerkraut auf einer Platte anrichten.

TOURISMUSBÜRO
Place du Beffroi - BP 104 F-67213 Obernai Cedex
Telefon : +33 (0)3 88 95 64 13 - Fax : +33 (0)3 88 49 90 84