

Choucroute



Ingrédients :

Choucroute

Jambonneaux

Lard salé et lard fumé

Carré de porc salé

Palette fumée

Saucisses de Strasbourg

Saucisse de marteau

« Knepfle » faites de préférence « maison »

Riesling et eau

Pommes de terre

Facultatif : boudins à faire revenir dans une poêle Quenelles de foie ou quenelles de hachis, à réchauffer au dernier moment posées dans la marmite.

Préparation:

Faites revenir des oignons ciselés, dans du beurre, et les disposer au fond de la marmite.

Lavez la choucroute et mettez-en la moitié dans la marmite.

Ajouter les différentes viandes.

Recouvrez-les avec l'autre moitié de choucroute.

Rajoutez des gousses d'ail, 1 feuille de laurier et des clous de girofle ainsi que des baies de genièvre.

Mouillez avec le Riesling et l'eau.

Laissez cuire au four pendant 2h15, thermostat 8-9, en rajoutant du liquide à volonté.

Au bout de 1h de cuisson, mettez-y la saucisse de marteau coupée en rondelles ainsi que les « Knepfle ».

Après 1h35 de cuisson, disposez les patates épluchées et crues sur la choucroute.

Faites chauffer dans l'eau les saucisses de Strasbourg (Knacks).

Présentez votre CHOUCROUTE GARNIE sur une sous-marmite