



Choucroute à l'alsacienne

Ingrediënten 4 personen

1 kg zuurkool uit het vat, 2 zoete uien, 6 kruidnagelen, 10 jeneverbessen (geplet), 2 laurierbladeren, ganzenvet, 2½ dl Riesling, 1 ongepelde teen knoflook, 250 gram gerookt spek en verder saucisses de Strasbourg, rookworst, knakworst, gerookte casselerrib, Eisbein, Schweinshaxe undsoweiter en vastkokende aardappelen en P&Z.

Bereiding

Zet de gesnipperde ui even aan in het ganzenvet en doe de zuurkool met het spek, de knoflook, kruidnagelen en de jeneverbessen (in een thee-ei of los) en de laurier erbij. Laat even zacht stoven en giet de Riesling eroverheen. Laat zacht stoven gedurende minimaal een uur in Le Creuset of een andere gietijzeren pan. De zuurkool is nu klaar. Kook de aardappelen intussen en warm het vlees van uw keuze op.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014