



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Choucroute garnie

Zutaten für 4 Personen:	Schweineschmalz
1 gepökelttes Eisbein	1,2 kg Sauerkraut
3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen	0,5 ml Weißwein (Riesling)
3 Lorbeerblätter, 1 TL Pfefferkörner, 2 Gewürznelken 6 Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer	4 Knackwürste, 150 g geräucherter durchwachsener Speck

Zubereitung:

Geben Sie das Eisbein in einen Topf bedecken es mit Wasser. noch Zwiebelviertel dazu und würzen sie mit Lorbeer und zerstoßenen Pfefferkörnern.

Lassen Sie das Eisbein zugedeckt ca. 2 1/2 Stunden köcheln, geben Sie nach einer Stunde den geräucherten Speck zum Eisbein in die Brühe.

Fürs Sauerkraut nach Elsässer Art erhitzen Sie Schmalz in einem großen Topf, dünsten Zwiebelwürfel drin an.

Jetzt das Sauerkraut zufügen. Würzen Sie mit Pfeffer, Knoblauch, Gewürznelken und Wacholder.

Löschen Sie das Sauerkraut mit Elsässer Riesling und Eisbeinbrühe ab, lassen es eine knappe Stunde köcheln.

Probieren sie das Sauerkraut jetzt einmal und würzen eventuell mit Salz nach.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Jetzt machen wir das Choucroute garnie fertig.

Nehmen Sie das Eisbein und den gekochten Speck aus der Brühe, legen Sie Knackwürste in die Brühe und lassen die 5 Minuten gar ziehen. Lösen sie das Eisbeinfleisch von den Knochen, schneiden den Speck in kleine Stücke.

Richten Sie das Sauerkraut mit dem Eisbeinfleisch, dem Speck und den Knackwürsten an. Bestreuen Sie Choucroute garnie mit gehackter Petersilie und garnieren es. Dazu gehört Senf und Salzkartoffeln.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer