

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Choucroute garnie

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

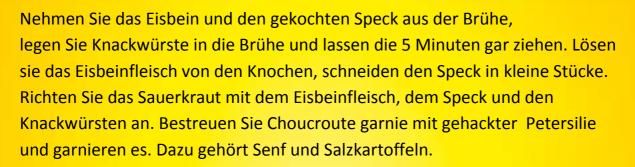
Löschen Sie das Sauerkraut mit Elsässer Riesling und Eisbeinbrühe ab, lassen es eine knappe Stunde köcheln.

Probieren sie das Sauerkraut jetzt einmal und würzen eventuell mit Salz nach. Jetzt machen wir das Choucroute garnie fertig.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



© Uwe Zimmer

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer