

Choucroute – Elsässer Sauerkrauttopf

2006-10-29 12:31:48

Ein Klassiker der elsässischen Küche. Den herzhaften Sauerkraut-Topf haben früher die Weinbauern als stärkendes Mittagessen in ihrem Blechtopf in die Weinberge mitgenommen. Dies ist also eigentlich eine deftige, einfache Mahlzeit, die aber mit sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Zutaten schnell zu einem Festtagsessen werden kann.

für 4 Personen:

ca. 800 g frisches Sauerkraut

(oder Bio-Sauerkraut aus dem Glas)

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

8 Wacholderbeeren

½ TL Kümmel

1 große Möhre

1 kleine Kartoffel

½ halben milden Apfel

¼ l trockener Riesling (z. B. aus dem Elsass)

grobes Meersalz, frischer schwarzer Pfeffer

100 g Frühstücksspeck (Bacon)

Butterschmalz

ca. 250 g Schweinebauch mit Schwarte und verschiedene Würste, Menge und Sorte nach Belieben, z. B. 2 Paar Wiener, 2 Paar Frankfurter Mettwürste (oder Rauchwurst/Knacker), 1 Paar Landjäger, 1 kleine Fleischwurst, ...

Dazu passen Salzkartoffeln

aus festkochenden Kartoffeln

1| Zwiebel grob hacken und in 1 EL Butterschmalz in einem großen schweren Topf anschwitzen. Abgespültes und gut abgetropftes Sauerkraut zugeben und einige Minuten erhitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, bei starker Hitze einkochen lassen. In Scheiben geschnittene Möhre, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Kümmel und etwas grobes Salz sowie Pfeffer zugeben, gut durchrühren und mit reichlich Wasser angießen, sodass das Kraut gut kochen kann. Den Schweinebauch im Ganzen in die Mitte geben.

2| Zugedeckt bei schwacher Hitze mindestens 1 Stunde kochen lassen, zwischendurch gelegentlich umrühren und eventuell Wasser nachgießen. Nach einer Stunde eine Kartoffel sowie den halben, geschälten Apfel zum Kraut reiben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Würste in das Kraut legen und bei sanfter Hitze ca. 20 Minuten zugedeckt durchziehen lassen.

3| Inzwischen die Salzkartoffeln zubereiten und abgießen. Bacon in wenig Butterschmalz bräunen und unter das Sauerkraut heben. Zum Servieren das Sauerkraut auf einer großen vorgewärmten Platte in der Mitte anhäufen, die Kartoffeln rund herum legen. Die Schwarte vom Schweinebauch abziehen und das Fleisch in Scheiben schneiden, die Würste diagonal halbieren. Beides auf dem Sauerkraut anrichten und sofort servieren. Dazu den Rest vom Elsässer Riesling oder ein Bier.