

## **Choucroute alsacienne**

### **Zutaten**

für 4 Personen

1,5 kg Sauerkraut

2 Zwiebeln

100g Gänseeschmalz

6 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 10 Wacholderbeeren, ¼ Tl gemahlener Koriander

250 ml trockener Riesling

600 g geräucherte Schweineschulter

400 g geräucherter Schweinebauch

4 – 6 Mettwürstchen

1 Schweinehaxe

4 – 6 Kartoffeln

### **Zubereitung**

Das Sauerkraut waschen, abtropfen lassen und sehr gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Das Schmalz in einem hohen Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Dann Sauerkraut, Nelken, Gewürzkörner, Lorbeerblatt und Koriander dazu geben. Den Wein und die Brühe darüber gießen.

Schweineschulter, -bauch und Schweinehaxe darauf legen und alles abgedeckt etwa 1 Stunde köcheln. Danach gut umrühren.

Die Kartoffeln schälen und auf das Kraut legen und etwa 30 Minuten mitdämpfen. 20 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Würstchen in heißem Wasser ziehen lassen.

Das Sauerkraut auf einer Platte anrichten. Schweinebauch, Speck und Haxe in Scheiben schneiden und mit Würstchen auf dem Kraut dekorativ anrichten. Die Kartoffeln am Rand verteilen.