



DAS SAUERKRAUT

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 8

Vorbereitungszeit: 30 Min

Kochzeit: 1.30 St.

ZUTATEN

- 2 kg Sauerkraut
- 2 Eisbeine
- 1 gesalzenes Karree oder 1/2 geräucherte Schulter
- 300 g geräucherter Speck
- 300 g gesalzener Speck
- 250 g Weißwurst
- 8 Montbéliard
- 8 kleine Straßburger Würstchen
- 8 Leberknödel
- 2 Blutwürste
- 1/2 l Sylvaner oder Riesling
- 150 g Schweineschmalz
- 8 Kartoffeln
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Gewürznelken,
- 8 Wacholderbeeren
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer

DIE SCHRITTE

- Das Sauerkraut mehrmals mit Wasser waschen und gut abtropfen lassen.
- Schmalz in einen ofenfesten Topf geben und die gehackten Zwiebeln darin sanft anbraten.
- Mit Elsässer Wein und Wasser oder Brühe ablöschen und die Eisbeine, das gesalzene Karree und den geräucherten und gesalzenen Speck darauf legen.
- Das Sauerkraut darüber legen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauchzehen, Nelken, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt hinzufügen.
- Bei schwacher Hitze 1,5 Stunden kochen lassen.
- Die Straßburger Würstchen, die Montbéliard-Würstchen und die Leberknödel in Wasser erhitzen. Die Weißwurst und die s grillen.
- Das Sauerkraut abschmecken und mit den Beilagen um und auf dem Sauerkraut anrichten.
- Die Äpfel separat dazu servieren.

UNSER VORSCHLAG

Begleiten Sie das Sauerkraut natürlich mit einem elsässischen Weißwein! Ein Riesling, ein Sylvaner oder ein Pinot Blanc passen hervorragend zu diesem emblematischen Gericht.