



THE COMPICHE

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 6

Vorbereitungszeit: 30 Min

Kochzeit: 2 St.

ZUTATEN

- **2 kg Kohl in Compiche**
- **1 geräucherte Palette von 600 gr**
- **3 oder 6 Montbéliard-Würste (je nach Appetit)**
- **1 Scheibe geräucherter Speck 300 gr.**
- **6 Straßburger Würstchen (die berühmten Knacks!!)**
- **1 große Zwiebel**
- **10 Wacholderkörner**
- **10 Korianderkörner**
- **10 schwarze Pfefferkörner**
- **2 Gewürznelken**
- **1 Tablette Brühe**
- **75 cl Riesling**
- **500 g festkochende Kartoffeln**

DIE SCHRITTE

- Den Kohl 2-3 Mal gut mit klarem Wasser abspülen und mit den Händen trocken schleudern.
- Die Palette und die Montbéliards 20 Minuten in Wasser vorkochen.
- 1 in 4 Teile geschnittene Zwiebel auf den Boden eines großen Schmortopfes legen und in einem Fett (etwas Öl, Schmalz..) anbraten.
- Die Hälfte des gut ausgedrückten Kohls dazugeben. Darüber das Fleisch geben: die Palette, den geräucherten Speck und die geräucherten Würste aus Montbéliard.
- Das Fleisch mit dem restlichen Kohl bedecken und mit der Hälfte des Wassers mit der Brühe und der Hälfte des Rieslings ablöschen, bis der Kohl bedeckt ist.
- Die Körner und Gewürznelken in ein Tuch geben und bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden kochen.
- Kochen Sie die Kartoffeln mit der Schale, bis sie weich sind.
- Schälen Sie sie und schieben Sie sie 15 Minuten vor Ende der Garzeit unter den Kohl, um sie zu erwärmen und ihnen den Geschmack des Kohls zu verleihen.
- Zur gleichen Zeit legen Sie die Knacks über den Kohl. Achten Sie darauf, dass sie nicht platzen.
- Servieren Sie zuerst den Kohl, dann das Fleisch und die Kartoffeln unter der Kohlkuppel.

UNSER VORSCHLAG

Kombinieren Sie einen elsässischen Weißwein (Riesling oder Pinot Blanc) mit dieser Spezialität aus Welche