



<http://hirtzbach.free.fr>

Choucroute (Sürkrüt)

Pour 8 personnes – préparation : 45 mn – cuisson : 1h 30

Choucroute blanche : 2 kg
Palette de porc fumée : 1
Lard salé : 500 g
Jambonneaux : 2
Carré de porc salé : 600 g
Saucisses de Strasbourg : 8
Graisse d'oie (ou saindoux) : 100 g
Saucisses Montbéliard : 4
Oignons : 2
Bouillon : 1/4 de litre
Riesling : 1/2 litre
3 Clous de girofle – 2 feuilles de laurier
Ail : 2 gousses
8 baies de genièvre – 6 grains de coriandre
Sel, poivre

Lavez la choucroute à l'eau froide 1 ou 2 fois, égouttez-la pour en extraire toute l'eau. Dans une cocotte, faites revenir les oignons émincés dans la graisse d'oie (ou à défaut prendre de l'huile). Ajoutez la choucroute éparpillée, le lard fumé et salé, le carré de porc et les jambonneaux, puis l'ail, les clous de girofle, les feuilles de laurier ainsi que les baies de genièvre et de coriandre.

Mouillez avec le vin blanc et le bouillon.

Laissez cuire 1h 30 tout en surveillant la cuisson. Il faut qu'il y ait toujours du liquide dans le fond de la cocotte.

Pendant ce temps, laissez frémir la palette de porc 1 heure dans de l'eau bouillante.

Faites également pocher les saucisses de Strasbourg et les saucisses Montbéliard.

Egoutter la choucroute ; dressez-la sur un plat chaud. Garnissez-la des morceaux de viande et des saucisses.

Cette choucroute doit être servie très chaude avec des pommes de terre.

N.B. Elle est aussi succulente, réchauffée le lendemain, en laissant la choucroute attacher un peu au fond de la marmite.

Vin conseillé : sylvaner