



<http://hirtzbach.free.fr>

Salade de choucroute (Sürkrütsalad)

Pour 6 personnes – préparation : 10 mn

Pour 6 personnes - Préparation : 10 mn

Choucroute crue : 1 kg

Oignon : 1

Huile : 6 cuillerées

Vinaigre : 3 cuillerées

Moutarde : 1 cuillerée

Cumin : 1 cuillerée

Sel, poivre

Dans un saladier, préparez la sauce à salade, ajoutez la choucroute sans la laver et les oignons coupés.

Mélangez et assaisonnez. Saupoudrez de cumin.

Accommodée avec des saucisses de Strasbourg ou de Montbéliard, cette salade devient le plat principal d'un repas.

N.B. Prenez la choucroute de saison ; dès qu'elle a plusieurs mois, il faut la laver à l'eau tiède 2 fois et bien l'égoutter avant de vous en servir.

Vin conseillé : riesling