



Saucisson mit Weinsauerkraut und Kartoffeln

Ein Hochgenuss: Mein Metzger (Niffeler, Wetzikon/Kempten) stellt im Winterhalbjahr ab und zu beste Saucissons nach seinem Hausrezept her, sie sind kräftig, aber nicht zu deftig... und ganz einfach köstlich.

Die meisten Saucissons werden von Grossmetzgereien hergestellt, sie sind auch nicht schlecht, aber das letzte Quentchen zum höchsten Wurstgenuss fehlt ihnen eben doch.

Dazu Sauerkraut aus rohem Kraut gekocht, nach eigenem Gutdünken gewürzt und ergänzt und vor allem in reichlich Weisswein gekocht. Apfel und Kartoffeln, fein geraspelt, dazu Lorbeer, Wacholderbeeren, Kümmel und pikanter Dion-Senf geben dem Sauerkraut Geschmack und eine gute Konsistenz.

Zutaten (2 Portionen)

1	Zwiebel, ca. 70g
500g	Sauerkraut roh
1	kleine Kartoffel, ca. 80g
1	Apfel, eher süss
1dl	kräftige Bouillon
2,5dl	Weisswein
2	Lorbeerblätter
8	Wacholderbeeren
1Tl	Kümmel
1Tl	Dijon-Senf
	Bratbutter
1	Saucisson, ca. 300g
200g	kleine, festkochende Kartoffeln

Zubereitung

Zwiebel grob hacken und in Bratbutter 3-4 Minten andünsten. Sauerkraut leicht ausdrücken und zugeben. Bouillon und Weisswein dazugießen, das Sauerkraut sollte knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Apfel schälen, zu Vierteln schneiden, Kerngehäuse herausschneiden. Kartoffel schälen. Beides fein raspeln und zum Sauerkraut geben. Wacholderbeeren leicht zerstoßen und zusammen mit den anderen Gewürzen zugeben. Sauerkraut zugedeckt 1 1/2 Stunden köcheln lassen, dabei zwei, drei Mal vermischen.

Kartoffeln schälen und 20 Minuten vor Ende der Garzeit auf das Sauerkraut legen, Kartoffeln leicht salzen und zugedeckt köcheln lassen.

Saucisson 30 Minuten knapp unter dem Siedepunkt (optimal: 85°) ziehen lassen.





