



Choucroute garnie - Sauerkraut mit Geräuchertem und Saucisson

Gerichte mit Sauerkraut, geräuchertem Schweinefleisch und Wurst kommen in vielen Regionen nördlich der Alpen auf den Tisch. Im Elsass findet man sie unter dem Namen "Choucroute garnie" auf vielen Speisekarten von Restaurants, die sich traditionellen elsässischen Küche verschrieben haben. Geräuchertes, Gepökelttes, Speck, Schinken und Würste werden in verschiedenen Kombinationen zum Sauerkraut gereicht. Das kann auch eine Saucisson sein, die der Waadtländer Version sehr ähnlich ist. Kartoffeln und geschmorte Zwiebeln sind beliebte Beilagen.

Zutaten (3-4 Portionen)

500g	Geräucherter Brustspitz
1	Saucisson vaudoise, ca. 300g
400g	Kartoffeln festkochend
2	grosse Zwiebeln
	Kräutersalz
500g	Sauerkraut gekocht
3	Lorbeerblätter
	Bratbutter

Zubereitung

Brustspitz in 85° heissem Wasser 2 Stunden ziehen lassen. Während den letzten 40 Minuten die Saucisson mitgaren.

Sauerkraut mit wenig Wasser und den Lorbeerblättern ca. 30 Minuten köcheln lassen. Gekauftes, vorgekochtes Sauerkraut ist meist noch etwas knackig.

Kartoffeln schälen und zu groben Klötzen schneiden. Zwiebeln vierteln, dabei den Wurzelansatz nur kappen aber nicht ganz wegschneiden, damit die Zwiebelstücke nicht auseinanderfallen. Beides zusammen 20 Minuten zugedeckt im Dampfsieb garen, dabei

mit Kräutersalz würzen. Danach kurz ausdampfen lassen und in Bratbutter leicht anbraten.

Brustspitz und Saucisson tranchieren, zusammen mit dem Sauerkraut, Kartoffeln und Zwiebeln anrichten. Einen Klacks Senf dazugeben.





