Hoofdgerechten / Frankrijk

Choucroute Garnie

Elzasser gestoofde zuurkool - gespoeld om de scherpte te temmen, vervolgens langzaam gekookt in Riesling met jeneverbes en laurier tot zijdezacht, hoog opgestapeld met gerookte varkensschenkel, worstjes en spekjes. Een gerecht dat de winter eervol maakt.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1200 g Zuurkool (gefermenteerde kool), gespoeld en uitgeknepen
- ☐ 1 stuk Gerookt varkensschenkel (Eisbein)
- ☐ 6 worsten Gerookte Straatsburg- of Frankfurter-worsten
- ☐ 200 g Gerookte spekjes
- ☐ 300 ml Elzasser Riesling
- ☐ 2 grote uien, in plakjes gesneden
- ☐ 10 bessen Jeneverbessen, licht gekneusd
- ☐ 3 blaadjes Laurierblaadjes

Zo maak je het.

01 In een grote, diepe pan of Nederlandse oven op middelhoog vuur kook je de spekjes gedurende 5 minuten tot het vet begint te smelten en ze licht goudbruin zijn. Voeg de gesneden uien toe en laat 8-10 minuten koken, af en toe roeren, tot de uien zacht en doorschijnend zijn. Ze mogen niet significant verkleuren; houd het warmtemedium hooguit aan.

02 Voeg de afgespoelde en goed uitgeknepen zuurkool toe aan de pan en plaats het gerookte varkensschenkel in het midden. Verdeel de jeneverbessen en laurierblaadjes erover. Giet de Riesling over alles; deze moet ongeveer halverwege de zuurkool komen. Breng aan de kook, dek het goed af en laat het op zeer laag vuur (of in een oven van 150 C/300 F) gedurende 2 uur koken. De zuurkool moet zachtjes smoren, niet koken.

03 Leg de rookworsten in de zuurkool, zodat ze half onderstaan. Dek af en laat nog 20-25 minuten zachtjes koken tot de worstjes warm zijn en wat van de kraut-parfum hebben opgenomen. Maak voor het serveren een bedje van zuurkool op een grote, voorverwarmde schaal, scheur het varkensschenkelvlees in grote stukken van het bot en schik alles (schenkel, worstjes, spekjes) over de zuurkool. Serveer met gekookte aardappelen en Dijon-mosterd.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / choucroute-garnie