

Comment préparer votre colis une choucroute (4 personnes)

Ingrédients :

- 1 colis choucroute (Lard fumé, Mettwurst, judd S/os salé, viennoise, pomme de terre choucroute)
- Oignon et ail
- Eléments aromatiques (3 baies de genévriers, 2 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, quelques grains de poivre, 1 sucre).
- 1 bouteille de vin blanc sec Luxembourgeois (Riesling ou Pinot blanc) 750 ml
- Lard gras ou saindoux (+- 100 gr à 200 gr)
- Sel et poivre, épices suivant votre goût.

Préparation :

- Fondre dans votre marmite le lard gras ou saindoux ou autres matières grasses de votre choix (réserver une petite quantité de lard gras ou saindoux pour réchauffer les pommes de terre).
- Rissoler un oignon émincé et ajouter le judd salé s/os à colorer sur toutes ces faces.
- Ajouter les tranches de lard fumé et les mettwurst coupées à la taille de votre choix,
- Laisser colorer pendant +- 15' (Enlever la ficelle de votre judd/s os et le couper en tranches de +- 2 cm ou demandez le à votre boucher lors de votre achat 😊).
- Une fois doré, déglacer le tout avec le vin blanc (la bouteille)
- Ajouter les éléments aromatiques, l'ail écrasée, et la choucroute et 1 sucre
- Laisser mijoter à feu doux pendant minimum 2-3h avec couvercle en mélangeant régulièrement.
- 20 à 30 min avant de servir ajouter les viennoises coupées ou non, réchauffer les pommes de terre précuites (ajuster l'assaisonnement de celles-ci).

Conseils du chef : C'est encore meilleur le lendemain !

