

## Esou gött eng Choucrouete gemaach (4 Persounen)

### Zutaten:

- 1 Choucrouete-Box (gereecherte Speck, Mettwurscht, Judd ouni Schank, Wirschtchen, Gromperen, Sauermous)
- Ënnen a Knuewelek
- Gewierzer (3 Wakeltekären, 2 Neelcheskäpp, 2 Lorberblieder, e puer Pefferkären, 1 Zocker).
- 1 Fläsch dréchene Lëtzebueger wäisse Wäin (Riesling oder Pinot blanc) 750 ml
- Fett oder Schmalz (+- 100 gr bis 200 gr)
- Salz a Peffer, aner Gewierzer no Ärem Goût.

### Zoubereedung:

- Loosst d'Fett, de Schmalz oder en anert Fett vun Ärem Choix am Dëppen zergoen (versuert e bëssen dovun fir d'Gromperen ze wiermen).
- Brot eng kleng geschnidden Ënn un, gitt de Judd dobäi a brot e vun alle Säiten un
- Gitt dann de gereecherte Speck dobäi, duerno d'Mettwurscht, déi Dir esou kleng schneit, wéi Dir wëllt
- Loosst dat Ganzt während +- 15 Min. Faarf unhuelen (huelt d'Ficelle vun Ärem Judd erof a schneit en an Tranchë vu +- 2 cm oder frot Äre Metzler, dat ze maachen, wann Dir Är Choucrouete-Box kaaft 😊).
- Soubal d'Fleesch Faarf ugeholl huet, läscht et mat dem wäisse Wäin of (Fläsch)
- Gitt d'Gewierzer dobäi, den zerdrückte Knuewelek, d'Sauermous an 1 Stéck Zocker
- Loosst dat Ganzt op klenger Flam mindestens 2-3 Stonne mam Deckel zou kachen andeems Dir reegelméisseg dra réiert.
- 20 bis 30 Min. virum Zerwéieren, gitt d'Wirschtercher dobäi (geschnidden oder net) a wiermt déi virgekachte Gromperen (eventuell nowierzen).

*Tipp vum Chef: Den Dag duerno schmaacht dat Ganzt nach besser!*

