

## Sauerkraut garniert nach Elsässer Art (Choucroute garnie)

**Für 8 Personen**

### Zutaten :

- 2 kg Sauerkraut
- 2 Eisbeine
- 1 kg gesalzenes Rippenstück oder 1/2 geräucherte Schulter
- 300 g geräucherten Speck
- 300 g gesalzenen Speck
- 250 g weiße Wurst
- 4 geräucherte mömpelgarder Kochwürste
- 4 kleine strassburger Würstchen
- 4 Leberklößchen
- 2 Blutwürste
- Salz und Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Gewürznelken
- 8 Wacholderbeeren
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Liter Sylvaner oder Riesling
- 1/4 Liter Wasser oder Fleischbrühe
- 150 g Schweineschmalz
- 8 Kartoffeln



### Zubereitung:

- \* Das Sauerkraut mehrmals auswaschen, und gut abtropfen lassen.
- \* In einem Kochtopf, den Schmalz zulegen und langsam die geschnittenen Zwiebeln anbraten lassen.
- \* Elsässer Wein, Wasser oder Brühe hinzugeben und dann die Eisbeine, das gesalzene Rippenstück, die geräucherten und gesalzenen Speck hineingeben.
- \* Das Sauerkraut darauf legen.
- \* Salzen und pfeffern, die Knoblauchzehen, Gewürznelken, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt hinzufügen.
- \* Bei mittlerer Hitze während 1 1/2 Stunde kochen lassen.
- \* Die strassburger Würstchen, die geräucherte mömpelgarder Kochwürste, die Leberklößchen in Wasser wärmen lassen.
- \* Dann die Blutwurst und die weiße Würste grillen.
- \* Abschmecken, das Sauerkraut mit den bereiteten Beilagen ringsherum und darauf aufstellen.
- \* Die Salzkartoffeln getrennt dazu servieren.

und Guten Appetit !!!

Als Begleitwein werden Sie ein Pinot Blanc, ein Tokay Pinot Gris oder noch besser ein Riesling genießen.