

Choucroute royale WTW

PORTIONS
4

PREPARATION
15 min.

COOKING
120 min.

INGREDIENTS

// 1 kg de choucroute
// q.s. Gras de canard ou huile d'olive
// 250 gr de bacon européen coupé en petits cubes
// 1 gros oignon émincé
// 1 gousse d'ail hachée (facultatif)
// 250 gr. de Kolbassa (enlever la pellicule orange)
// 300 ml de vin blanc (Sylvaner) ou 1 bouteille de bière (au choix) ou du bouillon de poulet
// 2 Kasseliers (côtelettes de porc fumés)
// 4 - 6 saucisses William J Walter : Knackwurst, Weiner, William douce, Oktoberfest, Shublig, Weisswurst ou Campagnarde)
// 1 jambonneau ou un jarret de porc avec sa couenne (facultatif)
// 4 pommes de terre coupées en morceaux de 2 cm (blanchies)
// 10 à 12 baies de genévrier
// 1 pomme pelée, épépinée et râpée (pour éviter l'amertume)
// Poivre noir fraîchement moulu (pas besoin de sel, la charcuterie salera d'elle-même)



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com

PREPARATION

- 1 Faire suer dans le corps gras choisi l'oignon, l'ail, le Kolbassa et le bacon à feu doux
- 2 Ajouter le liquide de votre choix (si elle est préalablement marinée dans du vin blanc riesling, ne pas rincer la choucroute et rajouter le liquide de votre choix afin de bien couvrir la choucroute et éviter qu'elle ne colle sur les côtés), les baies de genévrier, la pomme râpée et le jarret de porc ou Jambonneau. Couvrir et laisser mijoter environ 1 h 30.
- 3 Ajouter les pommes de terre après la première heure.
- 4 Ajouter les Kasseliers entières et les saucisses (soient entières ou coupées) et laisser mijoter environ les 30 dernières minutes restantes.

ASSEMBLING

- 1 Service la choucroute dans les assiettes
- 2 Garnir d'une saucisse, de pommes de terre et d'un morceau de côtelette
- 3 Déguster avec la bière de votre choix