



Choucroute William J. Walter

pour 4-6 personnes

INGRÉDIENTS

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

LES ÉTAPES

Bien égoutter la choucroute. Si la choucroute est crue bien la rincer à l'eau tiède 2 fois et l'essorer.

Faire suer dans le gras de canard l'oignon, l'ail, le Kolbassa et le bacon à feu doux

Ajouter le liquide de votre choix, la choucroute, les baies de genièvre, la pomme râpée et le jarret de porc ou Jambonneau. Couvrir et laisser mijoter environ 1 h 30.

Ajouter les pommes de terre après la première heure.

Ajouter les Kasselers entières et les saucisses (soient entières ou coupées) et laisser mijoter environ 30 minutes.

Suggestions

La choucroute se réchauffe facilement et ne perd pas son goût, bien au contraire.