

Sauerkraut garniert nach Elsässer Art

Für 8 Personen

ZUTATEN

- 2 kg Sauerkraut
- 2 Eisbeine
- 1 kg Rippenstück oder ½ geräucherte Schulter
- 500 g geräucherter Speck
- 500 g gesalzener Speck
- 250 g Weißwurst
- 4 Montbéliard-Kochwürste (geräuchert)
- 4 kleine Straßburger Würstchen
- 4 Leberklöße
- 2 Blutwürste
- Salz und Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Gewürznelken
- 8 Wacholderbeeren
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- ½ l Sylvaner oder Riesling
- ¼ l Wasser oder Fleischbrühe
- 150 g Schweineschmalz

ZUBEREITUNG

1. Das Sauerkraut mehrmals auswaschen und gut abtropfen lassen.
2. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und die geschnittenen Zwiebeln leicht anbraten. Elsässer Wein sowie Wasser oder Fleischbrühe zugeben, dann die Eisbeine, das gesalzene Rippenstück sowie den geräucherten und gesalzenen Speck hinzufügen.
3. Das Sauerkraut darauflegen, salzen und pfeffern. Knoblauchzehen, Gewürznelken, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt hinzugeben.
4. Bei mittlerer Hitze 1½ Stunden im Backofen garen.
5. Die Straßburger Würstchen, die Montbéliard-Kochwürste und die Leberklöße in Wasser erhitzen.
6. Die Weißwurst und die Blutwürste grillen.
7. Abschmecken, das Sauerkraut aufschichten und die Beilagen darauf und ringsherum verteilen.

SERVIERVORSCHLAG

Die Kartoffeln getrennt dazu reichen.

Hinweis zur Pflege der Töpferware: Vor dem ersten Gebrauch die Töpferware 12 Stunden in Wasser tauchen lassen.