



CHOUCROUTE Á LA GOURMET FLAMAND (ELSÄSSISCHES SAUERKRAUT-GERICHT FÜR DEN DEUTSCHEN GAUMEN)

Zutaten:

500g mildes Sauerkraut
100g Bacon gewürfelt
2 große Zwiebeln klein gewürfelt
1 EL Rohrzucker
1 EL Kümmel
4 Mettenden
1 fingerdicke Scheibe geräucherter Speck
4 Wiener Würstchen (oder Frankfurter oder sonstige)
Pfeffer, Salz
Olivenöl zum Anbraten
200ml Gemüsefond

Zubereitung:

Das Fleisch bis auf die Würstchen in etwas Öl scharf anbraten. Fleisch heraus nehmen und beiseite stellen. Jetzt den Speck anbraten, danach die Zwiebeln dazu und ebenfalls anrösten. Den Rohrzucker darüber geben und kurz karamellisieren. Den Kümmel kurz mit anrösten und alles mit dem Fond ablöschen. Das Sauerkraut dazu geben, gut vermengen und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach das Fleisch und die Würstchen darauf legen, alles zusammen noch etwa für 20 Minuten bei sehr geringer Hitze im geschlossenen Topf ziehen lassen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.