
Choucroute

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3027 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

1 kg niezbyt kwasnej kiszzonej kapusty,

1 mala golonka,

250 g surowego boczku,

250 g surowego schabu,

3 wiejskie wedzone, mocno naczosnkowane kielbaski,

1 cebula,

1 marchew,

350 ml bulionu,

150 ml bialego wytrawnego wina,

20 ml wisniowki,

1 bouquet garni,

10 pokruszonych ziaren jalowca,

kilka lisci laurowych,

2 lyzki smalcu wieprzowego lub gesiego,

sol, pieprz.

1. Cebule obrac i drobno posiekac. Marchew obrac i umyc.

2. W duzym rondlu rozgrzac smalec i zazlocic na nim cebule. Dodac lekko odcisnieta kapuste. Zalac winem i bulionem, dodac marchew, lisc laurowy, pokruszone ziarna jalowca i bouquet garni. Doprawic sola i pieprzem, przykryc i

gotowac na wolnym ogniu 3 godz.

3. Po 30 min gotowania do kapusty dodac oczyszczona golonke. Przykryc i gotowac

dalej. Po uplywie kolejnej godziny dodac boczek, a po nastepnych 30 min

schab.

4. Na 30 min przed koncem gotowania wlac wisniowke, a w kwadrans pozniej dodac

kielbaski.

5. Tuz przed podaniem, miesa wyjac z kapusty. Usunac bouquet garni, marchew i

liscie laurowe. Boczkw i schab pokroic w plastry.

6. Gotowana kapuste przelozyc na polmisek Umiescic w niej golonke, schab, boczek i kielbaski. Podawac z mlodymi kartoflami z wody.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)