

---

# Choucroute

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3101 razy.

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

1 kg niezbyt kwasnej kiszzonej kapusty,

1 mała golonka,

250 g surowego boczku,

250 g surowego schabu,

3 wiejskie wedzone, mocno naczosnkowane kielbaski,

1 cebula,

1 marchew,

350 ml bulionu,

150 ml białego wytrawnego wina,

20 ml wisniowki,

1 bouquet garni,

10 pokruszonych ziaren jałowca,

kilka liści laurowych,

2 łyżki smalcu wieprzowego lub gęsiego,

sol, pieprz.

1. Cebule obrać i drobno posiekać. Marchew obrać i umyć.

2. W dużym rondlu rozgrzać smalec i założyć na nim cebule. Dodać lekko odcisniętą kapustę. Zalać winem i bulionem, dodać marchew, liść laurowy, pokruszone ziarna jałowca i bouquet garni. Doprawić solą i pieprzem, przykryć i

gotować na wolnym ogniu 3 godz.

3. Po 30 min gotowania do kapusty dodać oczyszczoną golonkę. Przykryć i gotować

dalej. Po upływie kolejnej godziny dodać boczek, a po następnych 30 min

schab.

4. Na 30 min przed końcem gotowania wlać wisniówkę, a w kwadrans później dodać

kielbaski.

5. Tuż przed podaniem, mięsa wyjąć z kapusty. Usunąć bouquet garni, marchew i

liście laurowe. Boczek i schab pokroić w plastry.

6. Gotowaną kapustę przełożyć na polmiskę. Umieścić w niej golonkę, schab, boczek i kielbaski. Podawać z młodymi kartoflami z wody.

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

---

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