

Choucroute au kassler fumé

Avec knack et moutarde - Alsace



Choucroute, kassler, knack avant les PDT

Ingrédients – Convives : 4 – Prépa. : 30 min (pré cuisson) – Cuisson : 30 min à feu doux



1 kg de
Choucroute au
riesling



500g de
Kassler fumé
Alsace



4 Saucisses
knack Alsace



1 verre de
vin blanc
sec



Bouquet d'herbes
et baies de
genièvre



Huile
d'olive

Préparation

1. Préparer une casserole d'eau frémissante avec un cube Or. Ne pas faire bouillir.
2. Déposer le kassler et le faire frémir 30 min, égoutter puis le couper en tranches. Réserver.
3. Faire frémir les knacks 5 min dans l'eau, pas plus, pour ne pas éclater. Egoutter. Réserver.
4. Dans une casserole à bords hauts, poser la choucroute avec 1 verre de blanc sec. Remuer.
5. Rajouter 4 càs d'huile d'olive, remuer puis rajouter bouquet garni et baies de genièvre.
6. Poser sur le tout les tranches de kassler et les knack, couvrir, laisser mijoter à feu doux 1/2H.
7. Option : Rajouter 4 PDT bouillies 20 min, puis les éplucher. Les rajouter à la gamelle.
8. Servir le tout avec de la moutarde et du beurre, pour les PDT.

Nota : Le kassler est un filet de porc Alsacien fumé, à cuire 30 min dans de l'eau frémissante.
Ici, un seau de 1kg de choucroute au riesling pré cuite « made in Auchan » !
Un plat facile où l'on ne s'encombre pas de lardons fumés, sauf pour les puristes !

* * * 17 décembre 2023 * * *