

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Brigitte Sonderheft 20/90

**Bemerkungen:** Choucroute alsacienne ist eine deftige Spezialität aus dem Elsaß. Dazu paßt entweder Bier oder ein Riesling aus dem Elsaß. Und vielleicht zum Abschluß noch ein Obstbrand?

**Zutaten:** (4 Portionen)

1 kg Sauerkraut,  
2 Äpfel,  
1 Nelke,  
1 Zwiebel,  
1 Lorbeerblatt,  
8 Wacholderbeeren,  
1/8 L Apfelwein (ersatzweise Apfelsaft),  
4 geräucherte Schweinswürste,  
250 g durchwachsener Speck,  
750 g Kasseler Rippe.

**Rezept:** Das Sauerkraut in einen großen, weiten Topf geben. Geschäfte und kleingeschnittene Apfel, Nelke, gespickte Zwiebel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Apfelwein dazugeben. Geräucherte Würste und durchwachsenen Speck darauflegen. Den Topf schließen und alles bei mittlerer Hitze eine Stunde 30 Minuten schmoren. Kasseler auf das Kraut legen und zugedeckt 40 Minuten weitergaren. Zum Servieren das Kraut abtropfen lassen und auf vorgewärmter Platte anrichten. Das Fleisch in Portionsstücke schneiden und mit der Wurst auf dem Kraut anrichten (pro Portion ca. 1190 Kalorien).

Fertig in 2 Stunden 30 Minuten.

Dazu: Salzkartoffeln und verschiedene Senfsorten