

Sauerkraut nach Strassburger Art



Vorbereiten: mittel
Kochzeit: 70 Minuten

Für 4 Portionen

- 1 kg Sauerkraut**
- 4 mittelgrosse Kartoffeln**
- 500 g geräucherter Speck**
- 1 Zwiebel, gehackt**
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten**
- 2 EL Öl**
- 1 Lorbeerblatt**
- 2 Nelken**
- 10 Wacholderbeeren**
- 2½ dl Elsässer Weisswein**
- 3 dl Bouillon**

4 Tranchen Rippli

**Salz, Pfeffer
aus der Mühle**

1 Saucisse au foie

Das Sauerkraut waschen. Die geschälten Kartoffeln und den Speck in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Öl dünsten, Sauerkraut und Gewürze beifügen, mit Wein und Bouillon auffüllen. Aufkochen lassen. Eine Auflaufform mit Specktranchen belegen, mit $\frac{1}{3}$ des Sauerkrauts bedecken. Rippli dar-

auf legen, mit Sauerkraut abdecken. Die Kartoffelscheiben darauf verteilen, leicht salzen und pfeffern. Mit dem restlichen Sauerkraut abdecken. Alle Flüssigkeit darübergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad zugedeckt 1 Stunde schmoren. Die Saucisse au foie in heissem Wasser bei 80 Grad 40 Minuten ziehen lassen. Die Wurst 5 Minuten ruhen lassen und auf dem Sauerkraut anrichten. Das Sauerkraut in der Auflaufform servieren.