



Choucroute Royale mit Apfel-Senf-Sauce

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Choucroute Royale

800 g rohes Sauerkraut (z.B. Sauerkraut vom Metzger)
100 ml alkoholfreier Weißwein
75 ml Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
1 Apfel, Boskoop
1 mehligkochende Kartoffel
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
4 Pfefferkörner
1 EL Griebenschmalz
200g Kassler
2 grobe Bratwürste, roh, ungebrüht
2 kleine Blutwürste
50g geräucherter Bauchspeck
Salz, Pfeffer

Apfel-Senf-Sauce

100 ml Apfelsaft
1 TL grober Senf
1 TL mittelscharfer Senf
1 Zwiebel
1 Apfel, Granny Smith
1 Zitrone
30 g Butter
50 ml Sahne

Zubereitung (circa 90 Minuten):

Schmalz in einem Bräter erhitzen. Vom Bauchspeck die Schwarze entfernen und in den Bräter geben. Den Bauchspeck in Streifen schneiden, ebenfalls in den Bräter geben und bei niedriger Temperatur anbräunen. Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und im Bräter kurz mit anschwitzen. Lorbeerblätter, Nelke, Wacholder und Pfefferkörner hinzufügen. Da Nelke und Pfefferkörner nach dem Garen wieder entfernt werden, ist es praktisch, hier ein Gewürzsäckchen zu benutzen. Alkoholfreien Weißwein und Brühe hinzugießen, einmal aufkochen lassen, die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und etwa 15 Minuten mit geschlossenem Deckel garen lassen.

Dann das Kassler zum Sauerkraut geben und zehn Minuten garen lassen. Nach der Garzeit die groben Bratwürste dazulegen und wiederum zehn Minuten ziehen lassen. Zuletzt die Blutwurst in Scheiben schneiden und ebenfalls zum Sauerkraut hinzufügen. Hitze abstellen und im Bräter alles bei geschlossenem Deckel weitere fünf Minuten in der Resthitze garen.



Für die Apfel-Senf-Sauce den Apfel schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls eine Zwiebel fein würfeln. Beides in einem kleinen Topf mit Butter anschwitzen. Dann den Senf einrühren, Apfelsaft und den Saft einer Zitrone hinzugeben. Alles einkochen lassen, bis der Apfel weich ist. Zum Schluss die Sahne hinzugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Nach der Garzeit die Gewürze und die Schwarze aus dem Bräter entfernen. Das Sauerkraut auf Tellern oder auf einer großen Platte anrichten. Fleisch und Würste daraufsetzen, mit Apfel-Senf-Sauce beträufeln und sofort servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln mit Petersilie.

Nährwerte pro Portion:

763,5 kcal – 61 g Fett – 30 g Eiweiß – 19 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist glutenfrei.