



## **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 Schwarte 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 Schwarte 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.**