

Choucroute

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílého 2 kg
- uzené maso 200 g
- ovar 300 g
- anglická slanina 2 plátek
- uzená klobása 4 ks
- párek 4 ks
- vepřové koleno 1 ks
- mrkev 2 ks
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek
- hřebíček 6 ks
- bobkový list 2 ks
- brambory 8 ks
- bílé víno 500 ml
- celý pepř 1 lžíce
- kmín 0.5 lžíce
- jalovčinky 1 hrst
- tymián 1 snítka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na dno velkého, nejlépe litinového hrnce rozložíme polovinu zelí nakrájeného na nudličky, nakrájenou mrkev, na kolečka nakrájenou cibuli, posypeme jalovčinkami, kmínem, pepřem, dáme bobkové listy, česnek a nakrájený ovar a celé koleno
2. Zasypeme zbytkem zelí
3. Navrch rozložíme nakrájené uzené maso
4. Přelijeme vínem a 1/4 l vody
5. Zakryjeme pokličkou a vložíme do trouby
6. Dusíme asi 2,5 hodiny při 180 °C
7. Potom vložíme do hrnce plátky slaniny, klobásu, párky a oloupané a umyté brambory, zakryté dusíme ještě 20-30 minut
8. Nakonec troubu vypneme a necháme ještě ve vypnuté troubě táhnout, dokud trouba nevychladne
9. Servírujeme horké, tak, že na velkou mísu naklademe nejprve zelí, na zelí položíme jednotlivá masa a klobásky a celé to obložíme celými brambory.