

SECONDI PIATTI

## Choucroute all'alsaziana

---

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [90 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



La **choucroute**, la prima volta la mangiai a casa di un'amica francese, precisamente di Lione e rimasi per lì perplessa....mi stava presentando un piatto di cavolo, tipo **crauti** e **salsicce** con qualche patata e là...

Non appena iniziai a mangiarla non potei che complimentarmi per tanta bontà, era la **choucroute alsaziana**. Ve la proponiamo qui di seguito nella sua versione **alsaziana**, ricca di tanti pezzi di maiale affumicato non...il mio consiglio: non basatevi sull'apparenza

CARRÈ DI MAIALE SALATO 750 gr

FEGATO DI MANZO quenelle - 10

PATATE medie - 6

## PREPARAZIONE

**1** Lavate i crauti sotto l'acqua fredda, una o due volte, sgocciolateli e strizzateli per togliere tutta l'acqua.

Fate appassire le cipolle tritate nel grasso (in mancanza del grasso d'oc potete utilizzare dello strutto o dell'olio), aggiungete successivamente i crauti e gli aromi (aglio, chiodi di garofano, alloro, bacche di ginepro e i grani di coriandolo).





- 2 Bagnate la preparazione con il vino bianco ed il brodo (in mancanza del brodo utilizzate dell'acqua), salate leggermente e pepate.



**3** Coprite la cocotte e lasciate cuocere a fuoco dolce per 1 ora almeno.

Dopo una buona ora di cottura mescolate la choucroute, aggiungete il carré di maiale salato, la pancetta affumicata, le salsicce di Strasburgo e lasciate cuocere a fuoco lento per un'ora e mezza controllando di tanto in tanto che ci sia ancora del liquido sul fondo della cocotte.



- 4 Trascorso questo tempo di cottura, distribuite le patate sbucciate e lavate sopra la choucroute dove cuoceranno al vapore per almeno 30 minuti.



**5** Nel frattempo, grigliate le salsicce bianche.

Disponete la choucroute su di un piatto da portata caldo e guarnite con dei pezzi di carré di maiale, di maiale affumicato, di pezzi di pancetta, di salsicce di Strasburgo e dei pezzi di salsicce bianche grigliate.

Questa choucroute detta "reale" si deve mangiare molto calda accompagnata da un buon bicchiere di vino bianco d'Alsazia o di birra molto fredda.

## CONSIGLIO

**Posso preparare in anticipo i crauti ed aggiungere successivamente la carne e le salsicce?**

Il consiglio è quello, semmai, di prepararne in abbondanza una volta sola data la complessità della preparazione.

Se volete ne potete conservare un po' in freezer per consumarla entro 4 mesi.

**Dove posso trovare tutta quella carne affumicata e le salsicce alsaziane?**

Noi abbiamo acquistato i pezzi di maiale affumicato in Trentino e le salsicce, invece, si trovano nei supermercati più riforniti.

Se non riuscite a trovare tutti i pezzi di carne o tutti i tipi di salsiccia, sappiate che la choucroute originariamente si preparava con ciò che girava in cucina, quindi qualsiasi pezzo di carne

troviate, purch  abbia sentore di affumicatura, va bene ed otterrete un'ottima choucroute.