

SECONDI PIATTI

Cosciotti d'oca con contorno di crauti rossi e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

2 cosciotti d'oca
strutto d'oca
crauti rossi già pronti in vetro conservati
sotto aceto con sale e zucchero
patate da lessare
sedano
carota
cipolla
aglio
sale
pepe.

PREPARAZIONE



2 Rosolare i cosciotti in una padella, girandoli spesso.



3 Si può aggiungere un po' di strutto ma perdono comunque tanto grasso durante la cottura, coprire.



4 Una volta ben arrostate adagiare i cosciotti nella teglia con gli aromi carota, sedano, cipolla e aglio, salare e pepare e aggiungere un po' di strutto, lasciando il grasso perso in precedenza nella padella.

Mettere in forno a 180° per 2 ore circa. Aggiungere un po' d'acqua se occorre durante la cottura in forno. Nel frattempo bollire le patate.



5 In un'altra padella rosolare con dello strutto i crauti rossi.



6 Per i crauti occorrono circa 15 - 20 minuti. Allungare con dell'acqua.



7 Tirare fuori gli aromi dalla pirofila e con pochissimo olio della cottura passare il tutto e mettere sul fuoco a scaldare allungando a piacere.



8 Impiattare e cospargere con la salsa.



9 Al posto dell'oca si può usare l'anatra.

Per 2 porzioni. Ricetta tipica della Germania del nord, nel periodo natalizio.

NOTE