



CHOUCROUTE GARNI

RECEPT

Per person:

200 gr urbenat samt rimmat fläsklägg
1 skiva rökt bacon
3 korvar Thüringer bratwurst
200 gr surkål
3 st kokta potatisar
1 tsk Fredriks specialsena
1 msk finhackad persilja
1 morot
1 palsternacka
1 gul lök
3 st lagerblad
1 knivsudd timjan
1 tsk hel svartpeppar

Så här gör du:

1. Koka upp vatten tillsammans med fläsklägget, slå bort vattnet, tillsätt nytt vatten samt kryddor och rotfrukter och låt sjuda i 2 timmar.
2. När fläsklägget är färdigt börja koka potatis, stek fläsket samt korven och värm surkålen med lite av buljongen från fläsklägget.
3. Servera med den goda senapen.

Tillbehör: Potatis, rotfrukter, kryddor tillhandhålls ej av Husmans Deli.

Vinrekommendationer:

Trimbach Riesling, artikelnummer 2639.
Trimbach Pinot Gris, artikelnummer 85519.