

Choucroute de navets salés



Ingrédients :

- 1,5 kg de choucroute de navets salés
- 1 jarret
- 270 g de lard fumé
- 370 g de Kassler
- 430 g d'échine de porc
- 2 paires de knacks
- 2 oignons
- 700 g de pommes de terre
- 50 cl de vin blanc
- Clous de girofle
- Baies de Genièvre
- Thym
- Poivre
- Eau

Préparation :

Rincez la choucroute à l'eau froide et placez-la dans une grande casserole. Coupez les oignons en 4 et plantez-les de clous de girofle. Ajoutez-les aux navets.

Ajoutez toutes les viandes sauf les knacks puis le vin blanc. Assaisonnez avec le thym, les baies de genièvre et le poivre. Recouvrez l'ensemble d'eau et faites mijoter à feu doux pendant 1h40.

Au bout d'1h40, ajoutez les pommes de terre pelées et coupées en morceaux et laissez mijoter en 20 minutes. Ajoutez les knacks et laissez la choucroute de navets cuire encore 5 minutes. Elle doit cuire au total 2h00 au moins.

Une fois cuite, servez et dégustez !