

# Choucroute au Champagne

dg: ssg, wundervoll...

Die ursprüngliche Säure des Sauerkrauts, welche wir vollkommen auswaschen, ersetzen wir mit dem Einkochen des Champagners (Chardonnay = Blanc de Blancs). Diese Säure wird durch die Rahmzugabe leicht gemildert. Was für eine Metamorphose! Es lohnt sich definitiv eine Flasche Champagner zu opfern.

1 Kilo Sauerkraut roh  
1 grosse Zwiebel, fein gehackt  
1 EL Butter  
100 g Speckwürfel  
10 Wacholderbeeren, gequetscht  
1 aromatischer Apfel: Breaburn  
3 dl Bouillon  
75 cl Champagner, Blanc de Blancs (!)  
75 g Rahm

Das rohe Sauerkraut unter fliessendem Wasser gut auswaschen und das wieder Wasser auspressen.

Zwiebel, Speckwürfel, Wacholder zusammen in etwas Butter anziehen. Das Sauerkraut zufügen, die Apfelstücke mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen (Pfanninhalt ist zu drei Viertel mit Flüssigkeit bedeckt) und 17 Minuten im Dampfkochtopf auf dem „2. Ring“ (119 Grad) kochen.

Kochtopf abkühlen, öffnen und einen Drittel der Champagner-Flasche zugiessen und kochen, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Den restlichen Champagner zufügen und wieder Reduzieren. Am Schluss Rahm untermischen und servieren.