

Ma choucroute 😊 la quantité dépend de la taille de la cocotte minute

1kg5 à 1kg700 de choucroute (nature)

1 jarret de porc non fumé

1 saucisse de Morteau

1 morceau de poitrine (lard) non fumé (pour la taille voir pour en avoir 4 morceaux une fois coupé)

1 morceau de kaessler

Des knacks à cuire à l'eau séparément

Éventuellement en plus 2 ou 3 côtes de porc dans l'échine à cuire séparément aussi

Laver le chou dans bassine eau froide à 2 reprises et bien presser en faisant des boules pour faire sortir le maximum d'eau

Faire chauffer un peu d'huile dans la cocotte et faire revenir un oignon coupé en petit morceaux

Déposer un lit de choux, mettre poivre et baies de genièvre, mettre jarret puis couche de choux, un oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, et ainsi de suite saucisse lard, kaessler, en alternant choux poivre genièvre.

Verser dessus tout ça une bouteille entière de vin alsace (sylvaner ça va très bien)

Surtout ne rien saler !

Fermer la cocotte et faire cuire 1 heure maximum.

Le choux rechauffé est encore meilleur.

Faire cuire les knacks dans une casserole d'eau (pas longtemps) les pommes de terre, et pour plus de viande encore, les côtes de porc dans l'échine,

Servir sur un plat en posant la choucroute en 1^{er}, la viande dessus, les knacks etc.....