



CHOUCROUTE-PASTETE

Zutaten:

500g Sauerkraut
2 Wiener Würstchen
250g Kasseler Nacken
250g Bauchfleisch
1 Kochmettwurst
1 geräucherte Kochmettwurst
4 mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln
¼ l Weißwein (Edelzwicker oder Riesling)
Kümmel
Schweineschmalz
1 Zwiebel
Knoblauch
Salz, Pfeffer, scharfer Senf (Dijon-Senf)
Blätterteig-Pasteten

Zubereitung:

Das Sauerkraut in einem großen Topf kurz abkochen und danach auspressen, um die Salzlake auszuwaschen. Die Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden, Knoblauch und Kartoffeln schälen.

Schweineschmalz in einen großen Topf geben und erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Sauerkraut, Kümmel und evt. einige Wacholderbeeren in den Topf geben, salzen, pfeffern und gut mischen. Weißwein dazu geben und nochmals gut verrühren.

Schiefele in die Mitte des Topfes geben und die Kartoffeln dazu legen, die Kartoffeln leicht salzen und den Topf mit Deckel schließen. Das Ganze wird jetzt ca. 1 ½ Stunden auf kleiner Flamme gedünstet. Nach etwa einer Stunde die Würste zum Sauerkraut geben.

Wenn alles weich gekocht ist, wird es mit einem Pürrierstab durchgeknetet, bis eine feine Masse entsteht. Danach werden die Wiener Würstchen, die vorher in heißem Wasser erhitzt wurden, in kleinste Würfel geschnitten. Die Sauerkrautmasse jetzt in die Blätterteig-Pasteten einfüllen und die Würstchenwürfel darüber streuen. Sofort servieren.