


CHOUCROUTE AUX MERGUEZ ET AU KASSLER

Préparation	20min
Cuisson	40min
Total	2h
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

400 g de Kassler	2 cuillères à café d'oignons flocons FUCHS
Poivre noir en grains moulin FUCHS	1 cuillère à café de Paprika doux FUCHS
2 cuillères à soupe d'huile	1 pointe de couteau de Coriandre moulue FUCHS
4 merguez	250 ml de bouillon de légumes
2 oignons	Sel
10 g beurre	400 ml de fond de veau
1 cuillère à soupe de sucre glace	100 ml de vin blanc
400 g de choucroute fraîche (ou 1 petite boîte de conserve)	2 cuillères à soupe de liant pour sauce brune
3 feuilles de Laurier FUCHS	5 Baies de Genièvre FUCHS légèrement écrasées

Préparation :

1. Poivrer la pièce de viande et la saisir sur tous les côtés dans l'huile chaude. Saisir également les merguez.
2. Couper les oignons en rondelles. Retirer la viande de la cocotte et faire fondre le beurre dans le gras de cuisson. Ajouter les oignons, les faire suer jusqu'à ce qu'ils soient translucides, les saupoudrer de sucre glace et laisser légèrement caraméliser.
3. Ajouter la choucroute, les épices (baies de Genièvre...) et les fines herbes et déglacer avec le bouillon. Saler et poivrer.
4. Déposer la viande et les merguez sur la choucroute et laisser mijoter à couvert pendant 35-40 minutes à feu doux. Retourner une fois la viande et les saucisses.



5. Dans une casserole, faire réduire de moitié le fond de veau et le vin, puis lier la sauce. Saler et poivrer. Trancher la viande et la servir avec la choucroute et la sauce.
6. Accompagner d'une purée de pommes de terre.

