

## שוקרוט אלזסי של אלן טלמור תבשיל כרוב ונקניקיות

איך מכינים מצרכים:

1.5	ק"ג	כרוב כבוש
100	ג'	שומן אווז מומס (שמאלץ)
300	ג'	בייקון מעושן חתוך לקוביות בגודל 1 ס"מ
2 יחידות אוסובוקו חזיר פרוס ( רגל עם העצם )		
2 בצלים קצוצים		
2 בקבוקי בירה לבנה לאגר (הייניקן, בקס)		
10 גרגרי ערער (ג'וניפר)		
2-3 עלי דפנה		
6 שיני שום		
6 גרגרי פלפל שחור או לבן		
6-8 נקניקיות מכמה סוגים: ברדוורסט, אייריש, איטלקית או טולוז		
1	ק"ג	תפוחי אדמה קטנים שלמים, קלופים ומבושלים במים עם מלח

- מניחים את הכרוב במסננת ושוטפים במים קרים להפחתת המליחות - סוחטים.
- בסיר גדול וכבד מחממים את שומן האווז ומטגנים את הבייקון והבצל להזהבה.
- מוסיפים את האוסובוקו ומשחימים קלות מכל הצדדים.
- מוסיפים את הכרוב והבירה ומביאים לרתיחה.
- צוררים את התבלינים בבד גזה, קושרים לחבילה קטנה ומוסיפים לסיר.
- מנמיכים את הלהבה ומבשלים כשעה וחצי.
- וסיפים בירה או ציר עוף לפי הצורך.
- 5 דקות לפני גמר הבישול מוסיפים את תפוחי האדמה (שבושלו מבעוד מועד).
- את הנקניקיות צולים בגריל או מחבת גריל ממש לפני ההגשה.

על צלחת הגשה גדולה: עורמים את הכרוב במרכז הצלחת ומסדרים עליו את תפוחי האדמה, הבשר והנקניקיות מגישים חם עם חרדל דיז'ון.