



Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de **chou frisé**
- 2 **oignons**
- 2 cuillères à soupe de **graisse d'oie**
- 300 ml de **bouillon de légumes**
- 2 **pommes de terre**
- 250 g de **poitrine de porc**
- 250 g de **bacon fumé**
- 2 **saucisses Grütz ou Brägen**
- 4 **saucisses fumées**
- Sel poivre**

Préparation

Lavez le chou frisé et secouez-le pour l'égoutter. Coupez les feuilles des tiges et récupérez les plus petites si nécessaire.

Portez l'eau à ébullition dans une grande casserole et assaisonnez de sel. Laissez tremper les feuilles de chou frisé pendant environ 10 minutes à feu doux. Versez dans une passoire, égouttez et hachez grossièrement. Épluchez les oignons et coupez-les en petits dés. Faites chauffer le saindoux dans une grande casserole et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides, ajoutez le chou frisé et 150 ml de bouillon. Incorporez les pommes de terre pelées et la poitrine de porc et versez le reste du bouillon. Couvrez et faites cuire le plat à feu doux pendant environ 1 heure.

Ajoutez ensuite le bacon et laissez cuire encore une heure. Percez les saucisses Grütz ou Brägen avec une fourchette pour qu'ils libèrent du gras et de la saveur. Ajoutez au chou avec les saucisses et laissez mijoter environ 20 minutes et assaisonnez de sel.

Servez le plat avec des pommes de terre cuites à l'eau et de la moutarde.

Bon appétit!

Accord mets et vins

Un Silvaner sec du Palatinat, un Pinot Blanc de la région de Saale-Unstrut, un Grüner Veltiner ou un Riesling sont recommandés. Fondamentalement, cependant, la combinaison de chou frisé avec de la bière est courante.