

LA CUISINE BEECK

CHOU FRISÉ WESTPHALIEN RECETTE ANCIENNE

PRÉPARATION :

Mettez la viande avec les oignons aux clous de girofles dans une grande casserole, bien recouvrir d'eau et laisser bouillir pendant env. 1 heure à température moyenne. Insérez ensuite le chou frisé après l'avoir nettoyé. Retirer les oignons et les jeter. Laisser à nouveau bouillir pour 45 à 60 minutes. Tournez de temps en temps la viande et les saucisses. Sortez l'eau entièrement après la cuisson. Déguster et ajouter éventuellement encore un peu de sel, poivre (mais très peu) et un peu de noix de muscade. Bien mélanger.

Un vrai délice quand il fait froid dehors – à accompagner de pommes de terre à l'anglaise !

BON APPÉTIT !

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS :

4 verres	Chou frisé
4	Saucisses fumées
1 anneau	Saucisse aux choux, fumée
1 anneau	Poitrine de porc fumée
2 tranches	Kassler (nuque), avec os, fumé
1 prise	Sel
1 prise	Poivre
1 prise	Noix de muscade
4 feuilles	Laurier
6 graines	Piment
2 grands	Oignons
	Girofles

Durée de préparation : 20 minutes