Choucroute garni

2 gewürfelte Zwiebeln in Gänse- oder Schweineschmalz andünsten; Sauerkraut zugeben und mit trockenem Weißwein mindestens 1 Stunde köchein lassen, dabei Wacholderbeeren, Nelken und gehackte Knoblauchzehen mitköcheln lassen. Verschiedene Sorten Fleisch und Würstchen obenauf legen und garen; z.B. Kasseler in Scheiben, Blutwürstchen, Bockwürstchen., Speckscheiben, Eisbein, Lammfleisch, Schweineschulterscheiben, Gleichmäßig große Kartoffeln gesondert kochen.

Das Sauerkraut auf eine große Platte geben und die garen Kartoffeln am Rand verteilen. Das Fleisch auf dem Sauerkraut anrichten.