

La recette de Minouvis : choucroute de chez nous

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **4 (1958)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

LA RECETTE DE MINOUVIS



CHOUCROUTE DE CHEZ NOUS

*Baignez à grande eau froide
 Quatre kilogs de choucroute
 Foncez un pot au feu de tranches
 De poitrine fumée bien entrelardée
 Ajoutez un kilog de graisse d'oie.
 Entassez la choucroute bien égouttée
 Dans un sachet mettez une carotte entière
 Un gros oignon piqué de trois cloude girofle
 Poivre, sel, ail et des grains de genjèvre
 Assureront l'assaisonnement
 Mouiller la choucroute d'eau
 Laissez cuire quatre heures
 Et arrosez en la retirant d'un bon verre
 De vin blanc sec de chez nous
 Dressez la bien chaude
 Accompagnée des traditionnels
 Jambonneaux, Saucisses
 et
 Pommes de terre*