

Rotkraut & Kartoffelknödel

Il y a une grande variété de plats que les Allemand.e.s mangent traditionnellement pour Noël, mais il y a certains éléments qu'on trouve sur beaucoup de tables pendant les fêtes: les Beilagen ("à-côtés"). Peu importe si on mange de l'oie rôtie, du Sauerbraten, des Rinderrouladen ou autre plat de viande, les Beilagen rendent le plat complet. Deux Beilagen classiques sont le Rotkraut & des Kartoffelknödel (chou rouge braisé & quenelles de pommes de terre). Les épices dans le chou braisé vont très bien avec plein de sortes de viandes, et les quenelles de pomme de terre sont le véhicule parfait pour les bonnes sauces qui vont avec. Pour notre atelier de cuisine allemande de Noël, nous avons décidé de vous proposer ces Beilagen afin de cuisiner ensemble quelque chose pour tout le monde - vous pouvez les manger avec le plat de viande de votre choix ou en faire un repas complètement végétarien. Joyeuses fêtes!

Rotkraut (Chou braisé)

Ingrédients

1kg chou rouge
100g purée de pomme
2 c.à table miel
50ml vinaigre de cidre
200ml vin rouge
2 oignons
1 pomme
1 c.à table beurre clarifié
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle
1 feuille de laurier
2 baies de genièvre
10 baies de poivre noir
Sel, poivre

Note à propos du beurre clarifié: on peut aussi utiliser du beurre "normal", mais attention à la température de cuisson, pour ne pas que le beurre brûle.

Matériel

Grande casserole avec couvercle
Petite poêle
Sachet pour les épices
Planche à découper
Passoire
Couteau

Bols pour stocker les ingrédients

Préparation

1. **La veille de l'atelier.** Coupez la tête de chou rouge en quarts et enlever la tige. Émincez les quarts finement. Mélangez le chou émincé avec la purée de pomme, le vinaigre, le miel, le vin rouge et 2 c.à thé de sel. Couvrez et réservez au frigo jusqu'à l'atelier.
2. **Avant l'atelier.** Préparez tous les ingrédients. Épluchez les oignons.
3. **Pendant l'atelier.** Sortez le chou du frigo et passez-le à la passoire en gardant la marinade.
4. Faites torrifier les épices (sauf la feuille de laurier) dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien aromatiques. Placez-les dans le sachet et fermez-le bien.
5. Ciselez les oignons.
6. Épluchez la pomme et coupez-la en petits dés.
7. Faites chauffer le beurre clarifié dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez les oignons et faites-les suer pendant quelques minutes. Ajoutez le chou et la pomme et faites suer le tout pendant quelques minutes à découvert, en remuant bien. Ajoutez la marinade réservée et le sachet d'épices. Mélangez bien. Mettez le couvercle et faites braiser le tout pendant 30 minutes.
8. Au bout de 30 minutes, enlevez le couvercle et laissez cuire pendant encore 15 minutes afin de faire réduire le liquide.
9. Le chou braisé se garde bien au frigo pendant quelques jours (et il est encore meilleur le lendemain de la préparation). Vous pouvez le réchauffer dans une casserole en le remuant bien.

Kartoffelknödel (Quenelles de pommes de terre)

Ingrédients

900g pommes de terre à chaire farineuse (par exemple, la Idaho ou la Russet)
3 jaunes d'oeuf (M)
50g fécule de pomme de terre (ou de maïs)
50g beurre
Sel, muscade

Matériel

Grande casserole
Presse-purée
Araignée ou écumoir
Bols pour stocker les ingrédients

Préparation

1. **Idéalement 1 heure avant l'atelier.** Lavez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau bouillante salée. Une fois cuites, laissez-les refroidir un peu avant de les éplucher. Écrasez-les à l'aide d'un presse-purée.
2. **Pendant l'atelier.** Faites chauffer de l'eau bien salée dans une grande casserole. Faites fondre le beurre dans une petite casserole ou le micro-onde.
3. Dans un grand bol, mélangez les pommes de terre écrasées avec les jaunes d'oeuf, le beurre fondu, la fécule, le sel et la muscade jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse. Formez une saucisse et coupez-la en morceaux à taille égale. Roulez en boules.
4. Cuisez les boules dans l'eau chaude (mais non bouillante) jusqu'à ce qu'elles flottent à la surface, environ 10-15 minutes. Sortez-les de l'eau à l'aide d'une araignée ou de l'écumoir.