

CHAMPIGNONS SAINT GERMAIN (Entrada)

Ingredientes

1/2 kilo. de champiñones frescos  
1/3 taza de mantequilla  
1 cucharada de aceite  
1 cucharada de jugo de limón  
1 cubito de caldo Maggi disuelto en 1/2 taza de agua  
y una cucharadita de maicena  
3 yemas  
2 cucharadas de perejil picado  
nuez moscada  
sal y pimienta  
costrones de pan frito.

Preparación

Se calienta el aceite y la mantequilla y se saltan los champiñones por 1 minuto (previamente cortados en láminas más bien gruesas). Se sazona y se echa el jugo de limón. ~~Se echa~~ El agua donde se ha disuelto la maicena y el cubito de caldo, se agrega a lo anterior, hirviendo 3 minutos más. Ya estando listo para servir, se añaden las yemas fuera del fuego, se pone un instante al calor y se retira. Se sirve sobre costrones de pan y se espolvorea de perejil. Se sirve de inmediato.

CHOUROUTE ALSACIENNE

Ingredientes

1 kl de choucroute  
1/4 de litro de vino blanco  
1 zanahoria  
1/8 de tocino ahumado  
1 codo de chancho  
2 cucharadas de manteca de chancho  
1 cebolla  
salchichas de Frankfurt o de Estrasburgo  
1 pedazo de salchichón al ajo (si se quiere) *Schubling*  
2 cucharones de caldo  
2 clavos de olor  
1 hoja de laurel  
algunos granos de pimienta  
1 cucharada de cominillo o Kümel  
un poco de harina  
1/2 kl de papas  
1 cucharadita de azúcar

Preparación

Se lava la col ácida con bastante agua y se le exprime bien, añadiéndole el cominillo, pimienta en grano y los clavos de olor. Se pone en una cacerola la manteca y se dora la cebolla picadita bien fino, se echa el caldo, el vino y la zanahoria cortada; enseguida la choucroute de modo que quede cubierta y se deja que hierva más o menos 3/4 de hora. Luego se agrega el tocino y salchichón, se deja cocer 1 hora a fuego lento. Si fuera necesario se agregará más caldo, pues debe quedar ligeramente húmeda y grasosa. Un momento antes de servir se echará el harina diluida para espesar un poquito, poniendo enseguida las salchichas para que se calienten.

Mientras tanto se habrán cocido las papas y aparte con una cacerolita la piernita de chancho. Se sirve todo junto (a excepción de la zanahoria y laurel).