

# 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: **21.07.2024**

## **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