

Recette des Süri Rüewa

(les navets lacto-fermentés) :

La recette de base est identique à celle de la choucroute.

Il n'est pas nécessaire de rincer les navets avant la cuisson.

Faites revenir un oignon et de l'ail émincés avec un peu d'huile d'olives dans un fait-tout.

Versez ensuite les navets égouttés par-dessus, rajoutez des épices (baies de genièvre, coriandre, feuilles de laurier) sel et poivre. Recouvrez la préparation avec de l'eau (et L verre de vin blanc) à trois-quarts de la hauteur et laissez mijoter pendant 45 minutes environ. Remuez de temps en temps et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Les navets cuits doivent être tendres tout en conservant leur texture.

La recette alsacienne prévoit d'accompagner les navets avec des pommes-de-terre, de la palette fumée (Schiffala), du lard fumé (ou non) et facultativement un jambonneau, des saucisses (de Strasbourg, Montbéliard, etc.) ou tout simplement des boudins noirs.

Dégustez ce plat authentique avec de la moutarde, une bière blonde ou un riesling !