

## Chou rouge avec côtelettes fumées et rösti

Préparation et cuisson: env. 70 min

### Chou rouge

- 1 c. à soupe **de beurre** chauffer dans une casserole  
1 **oignon**, grossièrement râpé faire revenir  
800 g **de chou rouge**, coupé en deux, tronc retiré, en fines lanières étuver env. 5 min, en remuant de temps en temps  
3 dl **de bouillon de légumes**  
2 c. à soupe **de vinaigre de vin rouge** ajouter, porter à ébullition  
1 **feuille de laurier** ajouter, cuire env. 45 min à petit feu et à couvert  
1 **pomme**, en quartiers répartir sur le chou rouge, cuire encore env. 10 min à feu doux et à couvert  
selon besoin **sel, poivre** assaisonner

### Côtelettes fumées

- 2 litres **d'eau**  
8 **grains de poivre noir**  
1 **feuille de laurier** porter le tout à ébullition dans une casserole  
600 g **de côtelettes fumées** sortir de l'emballage, mettre dans l'eau, pocher env. 45 min au seuil de l'ébullition

### Rösti

- ½ c. à soupe **de beurre à rôtir** chauffer dans une poêle  
1 gros **oignon**, en fines lanières faire revenir, mettre dans une terrine. Essuyer la poêle  
800 g **de pommes de terre en robe des champs** (fermes), de la veille peler, passer à la râpe à rösti dans la terrine, mélanger  
1 c. à café **de sel** saler  
1 ½ c. à soupe **de beurre à rôtir** chauffer fortement dans la même poêle. Ajouter les pommes de terre, saisir env. 5 min en retournant de temps en temps. Former une galette, rôtir encore env. 15 min à feu moyen. Poser une assiette plate sur la poêle, renverser les rösti sur l'assiette. Ajouter un peu de beurre à rôtir dans la poêle, faire glisser la galette dans la poêle, rôtir la deuxième face env. 15 min

Par personne: lipides 21 g, protéines 40 g, hydrates de carbone 51 g, 2327 kJ (556 kcal)

