

## ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ ΜΕ ΜΠΑΛΑΚΙΑ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΞΙΝΟΛΑΧΑΝΟ



## ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΟ ΤΟΥΡΣΙ

### Υλικά (για 4)

#### Για το χοιρινό κότσι

2 καρότα (ψιλοκομμένα)

200 γραμ σελινόριζα (ψιλοκομμένο)

1 πράσο και 1 κρεμμύδι (ψιλοκομμένα)

φύλλα δάφνης, κόκκους πιπέρι

4 μικρά κότσια από χοιρινό

300 ml σκούρη μπύρα

#### Για το λάχανο

2 κούπες μπέικον (σε κύβους)

1.2 κιλό ξινό λάχανο (όπως το τουρσί, δε χρειάζεται πλύσιμο)

4 κούπες κρεμμύδια (ψιλοκομμένα)

3 κουτ. σούπας πιπέρι μαύρο

1 φύλλο δάφνης

1.2 κούπας σάλτσα μήλου (προαιρετικά)

1.4 έως 1.2 κούπα νερό

Για τα dumplings πατάτας (κροκέτες πατάτας με αλεύρι που τις βράζουν σε νερό σαν ζυμαρικό)

1 κιλό πατάτες

150 γραμ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 αυγά

μαϊντανός (για το γαρνίρισμα)

### **Εκτέλεση**

#### **Για το κρέας**

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190°C (210°C στον αέρα).

Βράζουμε τα καρότα, το σέλινο, το πράσο, τα κρεμμύδια, τα φύλλα δάφνης με τα μπαχαρικά σε αλατισμένο νερό (2.5 λίτρα)

Βράζουμε το κρέας σε χαμηλή φωτιά για περίπου 1 ώρα και 15 λεπτά, ξαφρίζουμε.

Αφαιρούμε από τη φωτιά, χαράζουμε την πέτσα και το ψήνουμε στο φούρνο για 1 ώρα και 90 λεπτά. Στη μισή ώρα βρέχουμε το κρέας με τη μπύρα. Στα τελευταία 10 λεπτά ανάβουμε το γκρίλ ώστε το κρέας να ροδίσει. Στη διάρκεια του ψησίματος ίσως χρειαστεί να προσθέτουμε λίγο από το ζωμό.

#### **Για το λάχανο**

Σοτάρουμε το μπέικον. Αφαιρούμε και στο ίδιο λάδι σοτάρουμε τα κρεμμύδια.

Σε ταψί τοποθετούμε το λάχανο, το μπέικον, τα κρεμμύδια, το πιπέρι. Προσθέτουμε αρκετό νερό, τόσο όσο να είναι αρκετό για ψήσιμο μιας ώρας (190°C ή 210°C στον αέρα). Στην αρχή προσθέτουμε 1.4 της κούπας νερό και συνεχίζουμε ανακατεύοντας σταδιακά προσέχοντας να μην καεί το λάχανο και αν χρειαστεί προσθέτουμε και άλλο νερό.

### Για τα dumplings

Βράζουμε τις πατάτες (κατά προτίμηση με τη φλούδα), αποφλοιώνουμε και τις πολτοποιούμε. Προσθέτουμε τα αυγά, μοσχοκάρυδο, αλάτι και 2.3 από το αλεύρι μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακή ζύμη. Τη χωρίζουμε σε μικρές στρογγυλές μερίδες. Τις ρίχνουμε μια μια σε νερό που βράζει και τις αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά για περίπου 20 λεπτά.

### Στήσιμο του πιάτου

Αφαιρούμε το κρέας από το ταψί. Αραιώνουμε τη σάλτσα προσθέτοντας μπύρα ή νερό. Συνοδεύουμε με τα dumplings και το λάχανο. Προσθέτουμε τη σάλτσα και γαρνίρουμε με μαϊντανό.

### Σημείωση

Το Oktoberfest είναι ένα φεστιβάλ που γίνεται στο Μόναχο κάθε Οκτώβρη και διαρκεί 16-18 μέρες. Είναι το μεγαλύτερο δημόσιο φεστιβάλ στον κόσμο και κάθε χρόνο το επισκέπτονται 6 εκατομμύρια επισκέπτες (72% Βαυαροί και 15% τουρίστες).

Παραδοσιακά αρχίζει το πρώτο Σάββατο μετά την 15<sup>η</sup> Σεπτεμβρίου και λήγει την πρώτη Κυριακή του Οκτώβρη. Αν η πρώτη Κυριακή του Οκτώβρη τυχαίνει να είναι 1 ή 2 Οκτωβρίου τότε το φεστιβάλ παρατείνεται μέχρι τις 3 Οκτωβρίου ώστε να συμπεριληφθεί σ' αυτό και η γιορτή της επανένωσης των Γερμανιών.

Το φεστιβάλ έχει ως κύριο χαρακτηριστικό την πολύ μπύρα και το πολύ φαγητό που προσφέρονται κάτω από τεράστιες τέντες που τις στήνουν τα διάφορα εργοστάσια μπύρας, οι μπυραρίες, τα εστιατόρια κ.α.

Το πιάτο με το χοιρινό κότσι και το ξινό λάχανο είναι το πιο φημισμένο φαγητό στο φεστιβάλ αυτό.

Ορχήστρες παίζουν παραδοσιακή Βαυαρέζικη μουσική αλλά τα βράδια μοντέρνες ορχήστρες παίζουν μουσική ροκ, ποπ και χορευτική μουσική. Πολλοί ακολουθούν την παράδοση και φορούν τις τοπικές τους στολές: οι άνδρες το Lederhosen και οι γυναίκες το Dirndl. Υπάρχουν επίσης και διάφορες άλλες εκδηλώσεις αλλά και λούνα παρκ με πολλά παιχνίδια.