

STINCO DI MAIALE CON GNOCCHI DI PATATE E CRAUTI

PORK KNUCKLES WITH POTATO DUMPLINGS AND SAUERKRAUT



Ingredienti per 4 portate

Stinco di maiale

- 2 carote, tritate grossolanamente
- 200 g di sedano rapa, tritato grossolanamente
- 1 porro, tritato grossolanamente
- 1 cipolla
- 1-2 foglie di alloro
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- 4 piccoli stinchi di maiale
- 300 ml di birra scura
- sugo addensante scuro, come richiesto

Crauti

- 250 gr di pancetta tagliata a dadini
- 1,2 kg di crauti al vino in barattolo (non sciacquare o sgocciolare)
- 400 gr di cipolle bianche o gialle, tagliate a dadini
- 3 cucchiaini di pepe nero
- Bacche di ginepro (facoltativo)

1 grande foglia di alloro (facoltativo)

1/2 tazza di salsa di mele (facoltativo)

Semi di cumino (facoltativo)

Da 60 a 120 ml di acqua

gnocchi di patate

1 kg di patate ricche di amido

150 g di farina, o più se necessario

2 uova

2 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente, per guarnire

Preparazione

1. Riscaldare il forno a 190 ° C (210 ° C in un forno ventilato).
2. In una pentola portare 2,5 litri d'acqua ad ebollizione e salare. Aggiungere le carote, sedano rapa, porro, cipolla, alloro e spezie e ri-bollire.
3. Mettere la carne nel brodo bollente e fate sobbollire a fuoco basso per ca. un'ora e 15 minuti. Togliere la schiuma che sale verso l'alto a inizio cottura.
4. Togliere la carne dal brodo e perforarne la crosta con un coltello. Metterla in una teglia e cuocere per un'ora a 90 minuti. Durante i primi 30 minuti irrorare la carne con la birra. Durante gli ultimi 10 minuti accendere la griglia per rendere croccante la carne. Se necessario aggiungere un po' d'acqua dal brodo alla teglia.
5. Per i crauti, cuocere la pancetta in una padella larga fino a quando non diventa croccante.
Toglierla dalla padella e metterla da parte..
6. Nell' grasso lasciato nella padella dalla pancetta tate soffriggere le cipolle fino a quando non si appassiscono.
7. Aggiungere i crauti nella padella. Aggiungere il pepe. Aggiungere la pancetta croccante. Aggiungere tutti gli ingredienti facoltativi di interesse.
8. Aggiungere acqua a sufficienza per la cottura dei crauti e cucinarli per circa un'ora, coperto a fuoco medio (o a 180 ° F in forno). Iniziate con circa 60 ml, mescolare ogni 10 minuti e aggiungere acqua se il composto inizia a diventare secco.
9. Per fare gli gnocchi, far bollire le patate con la buccia in acqua salata per ca. 25 minuti. Scolare e lasciare raffreddare leggermente, poi sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate. Aggiungere le uova, un pizzico di noce moscata, un pizzico di sale e due terzi di farina e impastare. Se il composto dovesse essere troppo

morbido, aggiungere ancora un po' di farina.

10. Con le mani infarinate, modellategli gnocchi. Posizionate gli gnocchi in acqua bollente salata. Cuocerli senza coperchio a fuoco basso per ca. 20 minuti.
11. Togliere la carne dalla teglia e diluire il brodo di cottura con un po' di birra o acqua. Se necessario aggiungere un po' di addensante e condire con sale e pepe nero macinato..
12. Togliere gli gnocchi dall'acqua con una schiumarola e servire la carne con gli gnocchi, i crauti e il sugo. Guarnire con il prezzemolo..

Note

L'Oktoberfest è un festival di 16-18 giorni si tiene ogni anno a Monaco di Baviera. È il più grande festival nel mondo (in quanto ad affluenza), ogni anno attira oltre sei milioni di visitatori (72% bavaresi e 15% turisti). Tradizionalmente, la festa inizia il primo Sabato dopo il 15 settembre e termina la prima Domenica di ottobre. Se la prima Domenica di Ottobre è l' 1 o il 2 ottobre, il festival si estende al 3 ottobre per includere la Giornata tedesca della Riunificazione. Il festival di Monaco di Baviera è caratterizzato da un sacco di cibo e birra, serviti in grandi tende di proprietà di diverse birrerie, ristoranti e altre strutture. Lo stinco di maiale con gnocchi di patate e crauti è uno dei piatti più famosi dell'Oktoberfest. Ci sono band che suonano musica tradizionale bavarese, così come le bande moderne nelle ore serali che suonano rock, pop e dance music. Per mantenere la tradizione, molti visitatori indossano gli abiti tradizionali: Lederhosen per gli uomini; Dirndl per le donne. Molte giostre allietano i visitatori regalando altre emozioni - ci sono una ruota panoramica, le montagne russe, e tante altre attrazioni.