

## シュークルート

大きめ野菜をコトコト炊いて。シンプルな味付けは素材の味が際立ちます。

保存期間

3日

## ◆材料(4人分)

豚肩ロース肉(厚切り) .....	4枚(約400g)	A	キャベツの漬け汁 .....	1/4カップ
塩 .....	小さじ3/4		水 .....	2カップ
こしょう .....	少々		白ワイン .....	大さじ3
ベーコン(塊) .....	100g		黒粒こしょう .....	10粒
たまねぎ .....	1個		クローブ .....	4粒
じゃがいも .....	2個(約300g)		ローリエ .....	1枚
にんじん .....	1本		ウインナー .....	4本
サラダ油 .....	大さじ1/2		塩 .....	適量
酢キャベツ .....	200g		パセリ(みじん切り) .....	適量
			粒マスタード(お好みで) .....	適量

## 作り方

1. 豚肉は塩、こしょうをする。ベーコンは4等分、たまねぎは縦に4等分する。じゃがいもは2等分にして水にさらし、にんじんは縦横に2等分する。
2. ふたのできる厚手の鍋にサラダ油を熱し、1の豚肉を入れて表面に焼き色をつけてとりだす。
3. 同じ鍋に酢キャベツを入れてよく炒める。全体に油が回ったら1のベーコン、たまねぎ、にんじん、2、Aを入れる。煮立ったらふたをして弱火で20～30分ほど煮る。
4. 3に水をきった1のじゃがいも、ウインナーを入れ、ふたをしてじゃがいもがやわらかくなるまで煮る。塩で味を調え、香辛料をとりのぞく。
5. 器に盛り、パセリを散らし、お好みで粒マスタードを添える。