

Potée de chasse de l'empereur « Kaisers Jagdtopf »
recette tirée du livre de Johann Lafer «Essen &Trinken»

La petite histoire de ce plat : Un ragoût hivernal ayant pour origine le Mark Brandebourg, où chassaient les rois de Prusse et les empereurs Allemands.

Willem II était un fan de ce plat copieux. Il le fit préparer dans la cuisine du château du roi Wusterhausen puis amené dehors dans les bois pour réchauffer son estomac de chasseur.

Ingrédients : pour ma cocotte de 4 litres

2 c. à soupe d'huile

50 g de bolets séché (j'ai utilisé des cèpes)

1 oignon émincé

1/2 c. à thé de graines de fenouil (1)

1/2 c. à thé de graines de fenouil (2)

1 feuille de laurier

700 ml de bouillon de bœuf environ

1 chou blanc ou frisé

1 kg de pommes de terre

3 cuillères à soupe d'huile

3 gros oignons coupés en rondelles

400 g de filet de bœuf (j'ai pris du rumsteck)

400 g de filet mignon de porc (j'ai pris un morceau de rôti de porc)

400 g de filet de veau

sel / poivre du Moulin

beurre pour le moule

1/2 c à café rase de graines de cumin

préparation:

Chauffez l'huile dans la casserole. Faire suer brièvement les champignons, l'oignon, les graines de fenouil (1) et le laurier. Versez le bouillon de bœuf, portez à ébullition, retirez du feu et couvrir pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, coupez le trognon du chou et le cœur. Piquez le chou avec une fourchette à viande, maintenez-le tête la première dans de l'eau bouillante et blanchissez jusqu'à ce que les feuilles se séparent une à une. Enlevez les feuilles avec l'écumoire et égouttez-les sur du papier essuie-tout. Enlevez la grosse veine centrale.

Pelez les pommes de terre, coupez en tranches minces de 2mm.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle et faites dorer les rondelles d'oignon, salez et poivrez légèrement. Coupez la viande en tranches très fines, salez et poivrez légèrement. Beurrez une cocotte en fonte et disposez les plus grosses feuilles de chou de manière à ce qu'elles pendent sur le bord. Mettez un tiers des tranches de pomme de terre. Ajoutez un tiers des rondelles d'oignon et appuyez fermement. Déposez les filets de porc, assaisonnez de fenouil et de cumin. Mettez quelques feuilles de chou sur le dessus et appuyez fermement.

Répétez le processus avec le veau et le bœuf. Couvrez encore la viande avec 2 feuilles de chou. Enfin, pliez les feuilles du bord de la cocotte et appuyez à nouveau fermement.

Faites fondre le ragoût sur la cuisinière pendant environ 2 à 3 minutes à feu vif. Réchauffez le bouillon de champignon, puis versez-le à travers une passoire dans la cocotte. (attention de laisser quand même un espace entre le bord de la cocotte et le bouillon, ne pas remplir à ras bord, sinon cela risque de déborder durant la cuisson)

Mettre le couvercle et placez la cocotte dans un four préchauffé à 200 degrés, cuire pendant 50 à 60 minutes. (Personnellement après 1 h, j'ai sorti la cocotte et rajoutez mon reste de bouillon et à nouveau enfourner) Ensuite baissez à 180 ° et laissez encore cuire 40 à 50 mn.

*10 minutes avant la fin de la cuisson, retirez le couvercle.

**Avant d'enfourner, j'ai parsemé le dessus du chou de quelques petits morceaux de champignons. Le reste des champignons, je les ai congelé pour une future recette, faut pas gâcher !!! Ou déposez vos champignons entre chaque couche de viande.