

SAUERKRAUT MIT LEBERWURST & CO.

Sauerkraut
MIT LEBERWURST
& CO

Episode 064 Sauerkraut mit Leberwurst & Co. / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

Rezept für 2-3 Personen

SAUERKRAUT SUPPE

3 EL Olivenöl
2 Schalotten
3-4 Champignons
1 Bouillonwürfel
½ Tüte Sauerkraut
2dl Weisswein
1 Lorbeerblatt
2dl Apfelsaft
2dl Rahm
etwas schwarzer Pfeffer

1. Die Schalotten fein hacken und im Olivenöl andünsten. Champignons und Sauerkraut schneiden und mitdünsten. Bouillonwürfel zerbröseln und anrösten.

2. Mit Weisswein ablöschen und kochen lassen. Lorbeerblatt dazu geben, mit Apfelsaft und Rahm aufgiessen.

3. Zum Schluss die Ravioli in die Suppe legen, vom Gewürzöl über die Suppe träufeln, einige Splitter Apfelschnitzli darüber streuen und mit schwarzem Pfeffer würzen.

RAVIOLI

1 Blutwurst
1 Leberwurst
1 Handvoll getrocknete Apfelschnitze
1 Handvoll Pistazien
etwas Olivenöl
1 Schluck Apfelsaft
Won Ton Teigblätter
1-2 EL Olivenöl

1. Die Würste in kleine Stücke schneiden.

2. Getrocknete Apfelschnitze ganz fein hacken und die Pistazien zerdrücken. Beides über die Würste streuen.

3. Wenig Olivenöl und ein Schlückchen Apfelsaft darüber träufeln, Füllung zerdrücken.

4. Die Won Ton Teigblätter auslegen. Pro Ravioli einen Esslöffel Füllung auf die Teigblätter schöpfen. Den Rand mit etwas Wasser benetzen, Teig schräg zusammenklappen und mit dem Messer den Rand andrücken.

5. Wasser aufkochen und die Ravioli kurze Zeit darin ziehen lassen.

6. Wasser abschütten, einen kleinen Rest übrig lassen und mit Olivenöl vermischen.

GEWÜRZÖL

1 Handvoll Petersilieblätter
4-5 EL Olivenöl
2 Prisen Salz

1. Die Peterliblätter in Streifen schneiden.

2. In einer kleinen Schüssel mit Olivenöl übergossen, salzen und ziehen lassen.



Wer das Rezept im Flachland kocht, muss die Zutaten weniger fein schneiden – dafür die ganze Suppe zum Schluss mit dem Mixer purieren. Für die alpine Kochstelle ohne Strom braucht es etwas mehr Handarbeit im Feinschnitt.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com