

Kartoffelsuppe (4 Personen)

40 g Butter
500 g Kartoffeln, geschält,
in Würfeli geschnitten
2 Tomaten, geschält,
entkernt
1 grosser Lauch,
in Ringe geschnitten
2 Rüebli, geschält,
in Scheiben geschnitten

1/2 Sellerie,
in Würfeli geschnitten
1 Zwiebel, klein-
geschnitten
1,5 Liter Bouillon,
aus Würfeln

Majoran
evtl. Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Sauerrahm

100–150 g Sbrinz,
gerieben
1 Bund Petersilie oder
einige Sellerieblätter,
gehackt

30 g Butter
3 Scheiben Toastbrot,
ohne Rinde, in Würfeli
geschnitten

Kartoffeln und Gemüse in der Butter durchdünsten, mit der Bouillon ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. Anschliessend durchs Passevite treiben oder im Mixer pürieren. In die Pfanne zurückgiessen, nach Bedarf würzen und nochmals 10 Minuten köcheln. Mit dem Sauerrahm verfeinern. Sbrinz und Petersilie zusammen vermischen. Toastbrotwürfeli in der Butter goldbraun rösten, Suppe in vorgewärmte Teller anrichten, mit Sbrinz und Petersilie bestreuen und mit den Brotwürfeli garnieren.



21

500 g Kuchenteig
300 g geräucher
Schweinschals (vom
Metzger in 3 mm dicke
Scheiben schneiden
lassen)
100 g Emmentaler,
gerieben
600 g gekochtes
Sauerkraut (ohne
Wacholderbeeren)
1 Saucisson oder
2 Bauernbratwürste,
in Scheiben geschnitten
30 g Emmentaler,
gerieben

Sauerkrautkuchen

(4–6 Personen)

Den Kuchenteig 4 mm dick auswallen, ein Kuchenblech von ca. 30 cm Ø damit auslegen und mit einer Gabel stupfen. Schweinschalscheiben auf dem Teig auslegen, Emmentaler darüberstreuen und das Sauerkraut darauf verteilen. Saucisson- oder Bratwurstscheiben darauflegen, leicht eindrücken und alles mit Emmentaler bestreuen.

Sämtliche Zutaten für den Guss zusammen verquirlen und über das Sauerkraut giessen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) 30–40 Minuten backen. Heiss servieren.

Guss:
2 dl Rahm
2 Eier
wenig Salz und Pfeffer
1 Messerspitze Kümmel,
gemahlen

