

SAUERKRAUT Rezepte

mit Royal Chabis



Sauerkraut Apéro

500 g	Royal Sauerkraut roh
1 Dose	Thon (ca.135 g)
3 EL	Mayonnaise
1 Stk	Zwiebel gehackt
4 Stk	Cornichon gehackt

Salz und Pfeffer nach Belieben
Toastbrot



- Das Sauerkraut abtropfen und zerkleinern
- Thon und Mayonnaise pürieren
- Cornichons, Zwiebel, Sauerkraut dem Thon und der Mayonnaise begeben und von Hand gut durchkneten.
- Die Masse auf das getoastete Brot streichen und nach Belieben garnieren.



Kräuter-Apérobrötli mit Sauerkraut und Speck



Rezept für ca. 48 kleine Brötchen

- 750 g Ruck-Zuck-Zopf-Mischung von der Dittligmühle
- 3.4 dl warmes Wasser
- 40 g grobkörniger Senf
- 75 g je Speck- und Schinkenwürfeli
- 15 g Knoblauch gepresst (4-6 Zehen)
- 20 g frische Kräuter gehackt (Rosmarin, Thymian, Blattpetersilie)
- 130 g **Royal Sauerkraut** roh/gekocht kleingehackt
- 20 g getrocknete Tomaten kleingehackt
- Salz und Pfeffer nach Belieben



- Ruck Zuck Zopf Mehl mit lauwarmem Wasser in eine Teigschüssel geben, kurz vorkneten.
- ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig, zugedeckt mit einem leicht angefeuchteten Tuch, bis auf die doppelte Grösse gehen lassen.
- Dauer zirka 30 bis 50 Minuten.
- Speck, Schinken, Knoblauch, Tomaten, Sauerkraut, Senf und Kräuter bei mittlerer Hitze anschwitzen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.
- Masse mit Teig vermengen, gewünschte Brötchen formen und 10 Minuten ruhen lassen.
- Mit Ei bestreichen und bei 230°C 17 Minuten goldbraun backen



Sauerkrautsüppchen

- 150 g **Royal Sauerkraut**
roh gehackt
- 100 g **Kartoffeln** geschält und
in Stücke geschnitten
- Butter zum Andünsten
- 1 dl **Weisswein**
- 7 dl **Gemüsebouillon**
- 1 dl **Rahm** geschlagen
- Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle und Kümmel



Croutons

- 3 Stk **Toastbrot**scheiben in kl. Rhomben geschnitten
- Butter zum Anrösten

- Sauerkraut und Kartoffeln in Butter andünsten
- Mit Wein und Gemüsebouillon ablöschen und ca. 40 Minuten zugedeckt kochen lassen.
- Brot-Rhomen in Butter rösten
- Suppe pürieren, geschlagenen Rahm darunterziehen und abschmecken.

In vorgewärmten Suppentassen anrichten. Kümmel und Croutons darüber streuen, restliche dazu servieren.

Rezept von Urs Leuthold, Riedstätt (BE)



Sauerkrautsalat mit Senf und Honig

- 500 g **Royal Sauerkraut**, roh, abgetropft
- 80 g Senf, grobkörnig
- 80 g Magerquark/saurer Halbrahm
- 60 g Honig
- 40 g frisch geraspelter Apfel
- 40 g Rapsöl
- 10 g Sambal Olek (Chillipaste)
- 4 g Knoblauch gepresst (ca. 1-2 Zehen)
- 4 g Gemüsebouillon in Pulverform
- Frischer Rosmarin gehackt, Salz und Pfeffer
- Garnitur frische Kräuterzweige



- Sauerkrautsaft abtropfen lassen (nicht abwaschen)
- Wenig Rosmarin hacken
- Sauerkraut mit allen Zutaten mischen und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen.
- In einem Glas/Porzellangefäss anrichten und garnieren.

Im Frühling können Spargeln dazu serviert werden. Lachs oder geräucherter Fisch passt hervorragend zum Salat.

Rezept von Urs Leuthold, Riedstätt (BE)



Kabis-Eintopf

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 800 g weisser Kabis
- 500 g Hackfleisch
- Bratfett oder Öl
- 2 EL Mehl
- 2 dl Sauerrahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



- Die Kartoffeln schälen und würfeln, den Kabis fein schneiden.
- Beides zusammen in wenig Bouillon gar kochen.
- Inzwischen das Hackfleisch in Fett oder Öl anbraten. Würzen, das Mehl dazugeben und kurz mitdünsten.
- Sobald die Kartoffeln und der Kabis gar sind, das Hackfleisch dazugeben und gut mischen.
- Den Sauerrahm beifügen und nochmals abschmecken.

Rezept von Susanne Rügsegger, Riggisberg (BE)





Royal Sauerkraut AG
Jürg Trachsel
Grossmatt 9b
3664 Burgistein
Tel. 033 356 08 66, Fax 033 356 08 67
info@royal-sauerkraut.ch
www.royal-sauerkraut.ch

ROYAL ★★★★★
CHABIS





Förderverein Region Gantrisch
Naturpark Gantrisch
Schlossgasse 13
3150 Schwarzenburg

Telefon 031 808 00 20
info@gantrisch.ch
www.gantrisch.ch

Öffnungszeiten
Montag - Freitag: 8.00 - 12.00h 13.30 - 17.00h

