



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

### Sauerkrautsuppe mit Kümmelstangen

\*\*\*\*\*

### Rehpfefter mit Spätzli, Gemüse und Kastanien

\*\*\*\*\*

### Zwetschgen im eigenen Saft mit Zimtparfait im Chörbli

Zutaten:

Zubereitung:

#### Sauerkrautsuppe mit Kümmelstangen

125 g	Sauerkraut	roh,grob gehackt
1 Stk	Zwiebel	fein gehackt
	Butter	
1 dl	Weisswein	
6 dl	Gemüsebouillon	
1 Stk	Lorbeerblatt	
3 Stk	Wachholderbeeren	
100 g	Kartoffeln	mehlig gekocht
	Salz,Pfeffer,Muskat	
1.8 dl	Sauerrahm	
1 Prise	Kümmel	gemahlen
1 Stk	Blätterteig	ausgerollt
	Eigelb	verquirlt
	Sbrinz	gerieben
	Kümmel	

#### Suppe:

und unter Rühren in goldgelb dünsten. ablöschen und auffüllen. dazugeben, dazugeben, geschält, mit der Bircherraffel in die Suppe reiben und 1 Stunde köcheln. Lorbeerblätter und wachholderbeeren entfernen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe in tiefe Teller füllen, darüber geben und mit bestreuen. Nach belieben mit Lorbeerblätter und Wachholderbeeren garnieren.

#### Kümmelstangen:

mit bestreichen und darüberstreuen. In ca. 2 cm breite Streifen schneiden, Streifen längs zusammenlegen, so dass die belegte Seite aussen ist und mehrmals verdrehen, dass eine Spirale entsteht. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens während ca. 10 Minuten backen.