

Rita's Rezepte

Ich danke dir vielmals für das Teilen deiner sorgfältig aufgeschriebenen Rezepte. Die Einfachheit die zu wahren Genuss führt - natürlich mit dem Gemüse der Solawi Rütiwies.



Rüebli - Zitronensuppe

2 Zwiebeln gehackt
600g Rüebli klein geschnitten
→ in Butter andämpfen
1 Zitrone Schale abreiben, beiseitestellen
mit dem Saft ablöschen und einköcheln lassen

9 dl Wasser ablöschen } aufkochen, auf kleiner Stufe ca. 20
2 1/2 dl Rahm zugeben } Min. zugedeckt garköcheln
1 TL Salz würzen und die Suppe pürieren und mit
wenig Pfeffer abschmecken

Zitronenschale mit 2 EL Öl verrühren und auf der Suppe
verteilen

Sauerkraut - Gratin



500g Sauerkraut gekocht
500g Gschwellti mit der Röstiraffel gerieben
100g Speckwürfeli od. Saucisson ek.
alle 3 Zutaten mischen und in eine Gratin-
form geben

50g Reibkäse darüberstreuen

Guss: 3 Eier
1 dl Milch
200g Griechisches Joghurt oder
saurer Halbrahm
1 TL gehackte Fenchelsamen
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer → alles mischen und
über Sauerkraut giessen. Bei 220° ca. 15-20 Min. gratinieren