

DENNER

**KITCHEN
CASE**



Rezept aus der Sendung vom 11.02.2018
KitchenCase bei Sanimat

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Falsche Weinschaumsuppe - Sanitärknödel in Kräutersauce, Pilaw Reis & Peperonata (für 4 Personen)



Falsche Weinschaumsuppe

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 25 g Butter
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 Lauch (helles vom Lauch)
- ★ 20 g Sellerie
- ★ 1 mittelgrosse Kartoffel
- ★ 200 ml Apfelsaft oder saure Most
- ★ 1 Zitrone
- ★ 200 ml Gemüse Bouillon
- ★ 200 ml Rahm
- ★ 50 g Creme fraiche
- ★ Herbamare Original
- ★ Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Lauch waschen und ebenfalls klein schneiden. Stangensellerie in Stücke schneiden. Kartoffel waschen, schälen und in kleinere Stücke schneiden. Alle Zutaten in einem Topf mit der Butter dünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und die Gemüse Bouillon zugeben, aufkochen und ca.15 Minuten köcheln lassen. Rahm zugeben und erneut ca. 5 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Herbamare, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Crème Fraîche zugeben und die Suppe mit einem Standmixer fein pürieren.

Hervorragend zur Suppe passen ein paar Brotroupons, Gemüse Streifen oder frischer Schnittlauch.

DENNER

**KITCHEN
CASE**



Rezept aus der Sendung vom 11.02.2018
KitchenCase bei Sanimat

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Falsche Weinschaumsuppe - Sanitärknödel in Kräutersauce, Pilaw Reis & Peperonata (für 4 Personen)



Sanitärknödel:

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Pack Schweinehackfleisch
- ★ 1 Ei
- ★ 1 altes Brötli
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 Knoblauch
- ★ ½ Bund Petersilie
- ★ ½ Bund Oregano
- ★ Herbamare Trocomare
- ★ Pfeffer aus der Mühle
- ★ 2 EL Butter
- ★ 1 EL Mehl
- ★ 100 ml Rahm
- ★ 1 Bund frische Kräuter

Zubereitung:

Altes Brötli in Wasser einweichen.
Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Oregano klein schneiden/hacken und mit dem ausgedrückten Brötchen zum Hackfleisch geben. Ei zugeben.
Mit Herbamare und Pfeffer würzen und gut mischen.
Hackmasse mit feuchten Händen zu ca. 3-4 cm grossen Bällchen formen und in einem Gemüfefond bei ca. 85 Grad 12 – 15 Minuten ziehen lassen/garen.
Die Butter in einem zweiten Topf schmelzen, Mehl zugeben und gut verrühren. Etwas vom Knödelfond zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann den Rahm zugeben und abschmecken.
Zum Schluss mit den frischen Kräutern fein mixen.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Lorste Jöh

Rezept aus der Sendung vom 11.02.2018
KitchenCase bei Sanimat



SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Falsche Weinschaumsuppe - Sanitärknödel in Kräutersauce, Pilaw Reis & Peperonata (für 4 Personen)



Pilaw Reis:

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 2 EL Butter
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 250 g Langkornreis
- ★ 1 TL Curry
- ★ Herbamare Original
- ★ 6 dl Gemüsebouillon

Zubereitung:

Butter in einem Topf erhitzen.
Zwiebelwürfelchen und gerieben Knoblauch kurz andünsten. Reis, Curry und Herbamare zugeben.
Mit Bouillon auffüllen und mit einem Deckel bei kleiner Hitze, ca. 15 Minuten garen (bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist).

DENNER

**KITCHEN
CASE**



Rezept aus der Sendung vom 11.02.2018
KitchenCase bei Sanimat



SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Falsche Weinschaumsuppe - Sanitärknödel in Kräutersauce, Pilaw Reis & Peperonata (für 4 Personen)



Peperonata:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 2 Peperoni gelb
- ★ 2 Peperoni rot
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 rote Zwiebel
- ★ 1 Dose Tomaten gewürfelt
- ★ 3 EL Olivenöl
- ★ Herbamare Spicy
- ★ Pfeffer
- ★ ½ Bund Basilikum
- ★ ½ Bund Oregano
- ★ 1-2 Thymianzweige

Zubereitung:

Peperoni vierteln, entkernen und mit dem Sparschäler schälen. In ½ cm grosse Würfel schneiden.

Zwiebel in ½ cm grosse Stücke schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch hineinreiben, Zwiebeln und Peperoni zugeben. Mit Herbamare würzen. Dosentomaten zugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen. Feingehackte Kräuter zugeben, abschmecken und servieren.