



Keller's Rezeptdienst

Nr. 47	November	2006
Rippli auf getostetem Roggenbrot mit Sauerkraut		

ZUBEREITUNG

ZUTATEN: für 5 - 6 Personen

8 Scheiben gekochtes Rippli à 50 g
8 Scheiben Roggenbrot
2 Boskoop oder anderer säuerlicher Apfel
4 Tranchen Raclettekäse in Würfel geschnitten

Sauerkraut:

500 g rohes Sauerkraut vom Metzgermeister
200 g bunte Gemüsewürfelchen (Karotten, Pfälzer, Lauch und Zucchini)
2 EL eingesottene Butter
2-3 dl Geflügelfond
1 Gewürzsäcklein
1 dl Apfelsaft, naturtrüb
1 kleine mehlig Kartoffel
1 Zwiebel
Kräutersalz
Pfeffer

- Sauerkraut**
Die gehackte Zwiebel und die Gemüsewürfel ohne die Zucchini in 1 EL eingesottener Butter farblos dünsten. Das Sauerkraut voneinander zupfen und zusammen mit dem Gewürzbeutel und dem Geflügelfond zum Gemüse geben. Ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze kochen.
- Die Kartoffel feinreiben und mit dem Apfelsaft vermischen. Unter das Sauerkraut ziehen, 10 Min. bei kleiner Hitze köcheln. Immer wieder rühren, weil das Sauerkraut leicht anbrennt.
- Die Zucchiniwürfel unter das Sauerkraut rühren und kurz aufkochen. Gewürzsäcklein aus dem Kraut nehmen und das Kraut mit Salz und Pfeffer würzen.
- Toast**
Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien, in 16 Scheiben schneiden. In eingesottener Butter beidseitig braten.
- Die Roggenbrotscheiben toasten. Mit den Apfelscheiben belegen. Das Sauerkraut darauf verteilen, darüber die Ripplischeiben und den Raclettekäse legen und im Ofen bei 250 °C gratinieren.
- Vor dem Servieren mit Paprika und schwarzem Pfeffer bestreuen.

Weinempfehlung:

Müller-Thurgau oder Gewürztraminer

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch