

DAS SONNTAGSREZEPT

Gesund und genau richtig in der kälteren Jahreszeit: Herrliche Sauerkrautsuppe



Margret und Urs Thommen-Hubler präsentieren eines ihrer köstlichen Rezepte aus dem Landgasthof Bären in Utzenstorf.

BILD: FELIX GERBER

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 2 Schalotten
- 1 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 2 dl trockener Weisswein
- 400 g rohes Sauerkraut, ungewürzt
- 8 dl Rinds- oder Gemüsebrühe
- 2 dl Rahm
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- etwas geschlagener Rahm
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

SO WIRDS GEMACHT: Die Schalotten fein schneiden und in einer grossen Pfanne im Olivenöl anbraten. Achten Sie darauf, dass die Schalotten dabei noch keine Farbe annehmen. Danach mit dem Weisswein ablöschen und leicht einreduzieren lassen. Das Sauerkraut erst gründlich waschen und dann in die Pfanne geben. Lassen Sie

das Kraut kurz mitdünsten und giessen Sie alles anschliessend mit der Rindsbouillon oder der Gemüsebrühe auf.

ALS NÄCHSTES den Kochrahm beifügen, leicht umrühren und die Würzzutaten, Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren hinzugeben. Lassen Sie diese mitköcheln. Alles während zirka 45 Minuten bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen.

ANSCHLIESSEND ENTFERNEN Sie das Lorbeerblatt und die Beeren wieder. Stellen Sie etwas von dem gekochten Sauerkraut zur Seite, um dies später als Suppeneinlage zu verwenden. Alternativ und je nach Geschmack können Sie auch geräucherte Schinkenwürfeli oder kleine Würstchen für die Einlage gebrauchen. Das restliche Sauerkraut in einen Mixer

einfüllen. So lange pürieren, bis sich eine feine Masse gebildet hat. Diese dann durch ein Haarsieb passieren.

ZUM SCHLUSS die Suppe aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Je nach Wunsch noch etwas Rahm oder Bouillon nachgiessen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

ZUM SERVIEREN mischen Sie etwas kalte Butter und ein wenig geschlagenen Rahm unter die Suppe. Geben Sie wenig Sauerkraut in eine warme Tasse oder Schüssel und servieren Sie die Suppe noch heiss.

DAZU EMPFIEHLT DER CHEF: einen Weisswein wie den Pinot Gris Dardagny 2005 (Genf) oder den Chardonnay Domaine Les Hutins aus Dardagny. (FUP)

VOR 100 JAHREN



Buntes Allerlei: Unter dem Titel *Junger Mann heiratet die Schwester seiner Stiefgrossmutter* fand sich im Sonntagsblatt Nr. 18 von 1907 folgende Meldung:

«Dass ein junger Mann die Schwester seiner Stiefgrossmutter heiratet, gehört gewiss nicht zu den Alltäglichkeiten, wird aber demnächst in einer zürcherischen Gemeinde zur Tatsache werden. Diese Grossmutter Schwester ist aber nicht älter als der Bräutigam und auch nur etwa zehn Jahre jünger als die Grossmutter selber, die erst etwa 30 Jahre zählt. Diese hatte seinerzeit als 19-jähriges Mädchen den 70-jährigen Grossvater des Bräutigams geheiratet.» (BRS)