



Rezept der Woche

Rotchabisniddlesüpli mit glasierten Kastanien

Zutaten für 4 Personen

10	g	Butter
50	g	Zwiebel
40	g	Preiselbeeren frisch
80	g	Äpfel
300	g	Rotkraut
150	g	Rotwein Döle
1	l	Bouillon heiss
180	g	Rahm

Vorbereitung

- Zwiebel, Äpfel, Rotkraut in kleine Würfel schneiden

Zubereitung

- Zwiebel, frische Preiselbeeren, Äpfel und Rotkraut in der Butter andünsten
- mit Rotwein ablöschen
- mit heisser Bouillon auffüllen
- etwa ½ Stunde sieden lassen
- pürieren (mixen)
- nochmals aufkochen, mit Rahm verfeinern
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Bemerkung

Das Rotchabisniddlesüpli sollte nicht lange warmgehalten werden, weil sich Geschmack und Farbe schnell verändern

Einlage

Glasierte Kastanien (ca. 4 Stück pro Person)

150	g	Kastanien geschält
20	g	Karamellzucker
60	g	Gemüsefond
6	g	Butter

Zubereitung

- Zucker hell karamellisieren
- mit Gemüsefond auflösen
- Butter und Kastanien beifügen, sirupartig einreduzieren
- Kastanien allseitig glasieren

Rezept von Klaus Schüpbach, Stiftung Uetendorfberg

Mir wünsche ä Guete!

Keine Lust zum selber kochen? Herzlich willkommen im



Stiftung Uetendorfberg
3661 Uetendorf
033 346 03 01
www.alpenblick-uetendorfberg.ch