



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

FRÜHLINGS-ROLLEN

2 kleine Schalotten
1 EL Olivenöl
250 g Sauerkraut
3 EL Rahm
3 Cervelats
200 g Gruyzer-Käse
2 Essiggurken
1 Knoblauchzehe
Frühlingsrollenblätter

Schalotte schälen und klein schneiden. Im heissen Öl glasig dünsten.

Sauerkraut begeben, kurz mitdünsten, salzen. Rahm begeben und 10-15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Von der Hitze nehmen, restliche Flüssigkeit abseihen und gut auskühlen lassen.

Cervelats schälen und an der Röstiraffel grob raffeln. Käse ebenfalls grob raffeln. Cervelat, Käse und ausgedrücktes Sauerkraut gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Essiggurken kleinwürfeln, Knoblauch fein hacken. Alles begeben und gut mischen. Frühlingsrollenblätter ausbreiten und zwei Löffel Füllung in die Mitte geben.

Untere Ecke einschlagen und einmal aufrollen, dann linke und rechte Seite einschlagen und satt aufrollen, Spitze mit etwas Wasser fixieren.

Menü

WURST KÄSE Frühlingsrolle



Die asiatische Vorspeise mal nach gutbürgerlicher Schweizer Manier auf dem Teller...

ergibt etwa 14 Stück

ZWETSCHGEN SAUCE

Sesam, weiss + schwarz
1 Limette, Saft
2 EL Sojasauce
1 EL flüssiger Honig
2 EL Sesamöl

Zwetschgen mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und gut mischen. Ingwer schälen und dazu reiben.

Unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5-10 Minuten kochen lassen.

Sternanis abschöpfen und Zwetschgen pürieren.

Tipp

Frühlingsrollen können ungebacken oder leicht vorfrittiert tiefgekühlt werden. Zum Ausbacken noch gefroren ins heisse Öl geben

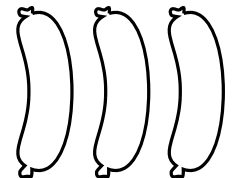


Tipp

Wenn keine frischen Zwetschgen verfügbar sind, Tiefkühl-Zwetschgen verwenden

CERVELAT

«Cervelle»
französisch
für Hirn
(Schweinehirn)



mehr unter

Schudel on the Rocks.ch

EPISODEN
XIX-XXVIII



René Schudels Koch-Episoden
mit musikalischen Gästen,
Schnittlauch, Gitarre und Butter