

Sauerkraut

Inspiration für jede Generation

Choucroute

Une inspiration pour chaque génération



Überraschende Rezepte | Recettes surprenantes



Suisse. Naturellement.

Willkommen bei der Familie Brülisauer

Grüezi! Wir sind die Brülisauers, haben Wurzeln im Kanton Appenzell und im Toggenburg, leben aber im Zürcher Oberland. Mama Heidi und Tochter Chrigi sind passionierte Hobby-Köchinnen, Sohn Stefan ist ein Spitzenkoch, führt ein eigenes Catering, mit dem er unter anderem für «Alfa Romeo F1 Team ORLEN» kocht. Enkel Jaron isst gerne, vor allem Süsses, sogar noch etwas lieber als Gemüse. Als Familienprojekt haben wir sieben Rezepte mit Sauerkraut und Sauerrüben gekocht und fotografiert, um Sie damit gluschtig zu machen.

Mit Sauerkraut und Sauerrüben sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Sie lassen sich vielseitig einsetzen, kreativ kombinieren und können sehr unkompliziert verwendet werden. Darum geben wir die Rezepte auch gerne an unseren Nachwuchs weiter – und an Sie, damit jede Generation wieder neue Inspiration in der Küche findet.

Bonjour! Nous sommes la famille Brülisauer. Nos racines se trouvent dans le canton d'Appenzell et le Toggenburg, mais nous habitons dans l'Oberland zurichois. Heidi et sa fille Chrigi sont des cuisinières amatrices passionnées et le fils, Stefan, est chef cuisinier. Il possède son propre service de restauration et cuisine notamment pour «Alfa Romeo F1 Team ORLEN». Quant au petit-fils, Jaron, il adore manger, surtout des douceurs, qu'il aime même encore un peu plus que les légumes. Ensemble, nous avons cuisiné et photographié sept recettes à base de choucroute et de compote de raves, afin de vous mettre l'eau à la bouche.

Avec la choucroute et la compote de raves, vous pouvez laisser libre cours à votre imagination. Simples à utiliser et polyvalentes, elles peuvent être combinées avec créativité. C'est pourquoi nous transmettons volontiers nos recettes à nos enfants et à vous. Chaque génération trouve ainsi une nouvelle inspiration en cuisine.

Die meisten Rezepte funktionieren
auch als vegetarisches Gericht!



La plupart des recettes fonction-
nent aussi sans viande!

Bienvenue chez les Brülisauer

Asiatischer Sauerkrautsalat	4	Salade de choucroute asiatique
Sauerkraut und Lachs im Päckli	6	Choucroute et saumon en petits paquets
Gerstenrisotto mit Sauerrüben	8	Risotto d'orge avec de la compote de raves
Sauerkrautstrudel	10	Strudel à la choucroute
Smoky Schweine-Rolle	12	Rouleau de porc fumé
Sauerkraut-Ravioli mit Champignons	16	Raviolis à la choucroute
Racletteschnitten	19	Tranches à la raclette



Für 4 Personen

- 500 g** Sauerkraut gekocht
- 15** Cashew- oder Erdnüsse nature
- 2 cm** Ingwer
- 1** Knoblauch-Zehe
- 3 EL** Sesamöl
- 5 EL** Sojasauce
- 1 dl** Gemüsebouillon
- 1** Prise Salz
- 1** Salat- oder Nostranogurke
- ½** Apfel mit Zitronensaft mariniert
- ½** Mango
- ½** Rote Peperoni

Das Sauerkraut in ein Sieb geben, mit klarem Wasser kurz abdschen und ausdrücken. Die Nüsse leicht hacken und in der Bratpfanne ohne Öl rösten. Die Gurke schälen, vierteln und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Den halben Apfel ungeschält nochmals längs halbieren, in feine Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft marinieren. Die halbe Mango schälen und in kleine Würfel schneiden, Peperoni in kurze Rauten schneiden. Für die Sauce Knoblauch fein würfeln, Ingwer schälen und fein raffeln, mit Sojasauce, Bouillon, Salz, und Sesamöl vermischen – je nach Gusto abschmecken. Nun alle Zutaten, ausser den Nüssen, mischen, mit reichlich Sauce gut vermengen, die Nusstücke darüber geben und vor dem Geniessen die Sauce noch etwas ziehen lassen. Dazu passt zum Beispiel Naan-Brot. Kann auch mit geschnetztem Poulet serviert werden.

Pour 4 personnes

- 500 g** de choucroute cuite
- 15** noix de cajou ou cacahuètes nature
- 2 cm** de gingembre
- 1** gousse d'ail
- 3 cs** d'huile de sésame
- 5 cs** de sauce de soja
- 1 dl** de bouillon de légumes
- 1** pincée de sel
- 1** concombre à salade ou nostrano
- ½** pomme marinée au jus de citron
- ½** mangue
- ½** poivron rouge

Mettre la choucroute dans une passoire, la rincer brièvement à l'eau claire et la presser. Hacher légèrement les noix et les faire griller sans huile dans la poêle. Éplucher le concombre, le couper en quatre, puis en cubes d'environ 1 cm. Couper la demi-pomme non épluchée en deux dans le sens de la longueur et ensuite en fines tranches et faire mariner celles-ci dans un peu de jus de citron. Éplucher la demi-mangue et la couper en petits cubes. Couper le poivron en courts losanges. Pour la sauce, découper l'ail en petits cubes. Éplucher le gingembre, le râper finement et le mélanger avec la sauce de soja, le bouillon, le sel et l'huile de sésame. Assaisonner à volonté. Mélanger ensuite tous les ingrédients, à l'exception des noix, et bien mélanger avec suffisamment de sauce. Ajouter les morceaux de noix dessus et laisser prendre la sauce encore un peu avant de déguster. Servir par exemple avec du pain naan. Peut aussi être servi avec de l'émincé de poulet.



Asiatischer Sauerkrautsalat

Salade de choucroute asiatique

Sauerkraut und Lachs im Päckli

Für 4 Personen

- 500 g** gekochtes Sauerkraut, abgetropft
- 4** Rüebl (ca. 400g)
- 5 EL** Öl
- 4** Backpapiere (je ca. 38x42 cm)
- 4** Lachsfilets ohne Haut à 180g
- 1 TL** Salz
- Ein wenig Pfeffer
- 1** Orange, abgeriebene Schale und
- 3 EL** Saft
- 1 EL** flüssiger Honig
- 1** Bund Schnittlauch, gehackt
- Micro Greens oder Kresse

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Sauerkraut mit den Rüebl (in 2 Millimeter dicke und 6cm lange Stifte geschnitten) und 2 EL Öl mischen, auf die Mitte der Backpapiere verteilen. Lachs darauflegen, würzen. Backpapiere zu Päckli formen, Enden zusammendrehen wie bei einem Bonbon, auf ein Blech legen. In der Mitte des Ofens 18 Minuten backen.

Als Finish Orangenschale und -saft mit 3 EL Öl, etwas Salz und dem Honig verrühren. Schnittlauch daruntermischen, würzen. Lachspäckli öffnen, Sauce darübertröpfeln. Micro Greens darauf verteilen.

Choucroute et saumon en petits paquets

Pour 4 personnes

- 500 g** de choucroute cuite, égoutté
- 4** carottes (env. 400g)
- 5 cs** d'huile
- 4** papiers sulfurisés (env. 38x42 cm)
- 4** filets (180g) de saumon sans peau
- 1 cc** de sel
- un peu de poivre
- 1** orange, zeste râpé et
- 3 cs** de jus
- 1 cs** de miel liquide
- 1** bouquet de ciboulette, hachée
- microgreens ou cresson

Préchauffer le four à 200 °C. Mélanger la choucroute avec les carottes (coupées en bâtonnets de 2 mm d'épaisseur et de 6 cm de long) et 2 cs d'huile et répartir au milieu des papiers sulfurisés. Poser le saumon dessus et assaisonner. Plier les papiers sulfurisés en petits paquets, tordre les extrémités comme pour un bonbon et poser sur une plaque de four. Faire cuire pendant 18 minutes au milieu du four.

Mélanger le zeste et le jus d'orange avec 3 cs d'huile, un peu de sel et le miel. Incorporer la ciboulette et assaisonner. Ouvrir les petits paquets et verser la sauce dessus. Répartir les microgreens dessus.



Gerstenrisotto mit Sauerrüben



Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 Zweige Thymian
- 250 g Sauerrüben / Sauerkraut gekocht
- 1L Gemüsebouillon
- 300 g Rollgerste
- 2 EL Butter
- 2 TL brauner Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Feta
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 2 TL Kreuzkümmel
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL geräucherter Paprika

Pour 4 personnes

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 10 brins de thym
- 250 g de compote de raves / choucroute
- 1l de bouillon de légumes
- 300 g d'orge perlé
- 2 cs de beurre
- 2 cc de sucre brun
- sel et poivre du moulin
- 150 g de fêta
- 4 brins de persil plat
- 2 cc de cumin
- 3 cs d'huile d'olive
- ½ cc de paprika fumé



Risotto d'orge avec de la compote de raves

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen abstreifen. Sauerrüben in ein Sieb abschütten, mit zwei Gabeln lockern, dann etwas kleiner schneiden.

Bouillon in einer Pfanne erwärmen. In einer zweiten Pfanne Butter schmelzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Thymian andünsten. Mit Zucker bestreuen und diesen unter Rühren schmelzen lassen. Gerste beifügen und alles mischen. Sauerrüben sowie eine Schöpfkelle heiße Bouillon dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gerste offen etwa 30 Minuten garen, bis die Körner weich sind. Dabei immer wieder umrühren und die restliche Bouillon angießen. Gerste zugedeckt etwas nachziehen lassen. Inzwischen Feta in Stücke krümeln und Petersilie fein hacken.

In einer trockenen Pfanne ohne Fett den Kreuzkümmel zwei Minuten anrösten. In den Mörser geben und leicht andrücken.

Olivenöl mit dem Kreuzkümmel und Paprika verrühren, dann Feta und Petersilie untermischen. Das Gerstenrisotto mit Sauerrüben allenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmte tiefe Teller anrichten. Mit der Fetamischung garnieren und servieren.

Eplucher l'oignon et l'ail, les hacher finement. Effeuille le thym des branches. Egoutter la compote de raves dans une passoire, l'aérer avec deux fourchettes, puis la couper un peu plus finement.

Faire chauffer le bouillon dans une casserole. Faire fondre le beurre dans une deuxième poêle et y faire revenir l'oignon, l'ail et le thym. Saupoudrer de sucre et le faire fondre en remuant. Ajouter l'orge et mélanger le tout. Ajouter la compote de raves ainsi qu'une louche de bouillon chaud et assaisonner le tout avec du sel et du poivre. Faire cuire l'orge à découvert pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que les grains soient tendres. Remuer régulièrement et verser le reste du bouillon à l'avance. Couvrir l'orge et laisser reposer un peu. Entre-temps, émietter la feta en morceaux. Hacher finement le persil.

Dans une poêle sèche sans matière grasse, faire griller le cumin pendant 2 minutes. Le mettre dans le mortier et presser légèrement.

Mélanger l'huile d'olive avec le cumin et le paprika, puis incorporer la feta et le persil. Assaisonner le risotto d'orge à la compote de raves avec du sel et du poivre si nécessaire et le dresser dans des assiettes creuses préchauffées. Garnir avec le mélange de feta et servir.

Sauerkrautstrudel



Für 4 Personen

- 2 rechteckige Blätterteige
- 400 g Sauerkraut gekocht, abgetropft
- 1 Ei, verknüpft
- 250 ml Halbrahm
- 200 g Speckwürfel
- 50 g Reibkäse
- Salz und Pfeffer

Speckwürfel leicht anbraten. Sauerkraut, Speckwürfel, Halbrahm und Käse miteinander vermengen und würzen.

Teige entrollen, längs halbieren, jede Hälfte in 7 Rechtecke schneiden. Die Hälfte der Rechtecke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Füllung so auf die Rechtecke geben, dass noch ein Rand von ca. 5mm frei bleibt, diesen mit dem Ei bestreichen.

Restliche Teigstücke quer im Abstand von ca. 5mm einschneiden, sodass die Stücke ringsum noch zusammenhalten. Teigstücke über die Füllung legen, Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken. Päckli mit restlichem Ei bestreichen. Ca. 15 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Pour 4 personnes

- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- 400 g de choucroute cuite, égouttée
- 1 œuf, battu
- 250 ml de demi-crème
- 200 g de lardons
- 50 g de fromage râpé
- sel et poivre

Faire revenir légèrement les lardons. Mélanger la choucroute, les lardons, la demi-crème et le fromage et assaisonner.

Dérouler les pâtes, les couper en deux dans le sens de la longueur et découper chaque moitié en 7 rectangles. Déposer la moitié des rectangles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Déposer la farce sur les rectangles de sorte à ce qu'il reste un bord d'environ 5 mm, le badigeonner d'œuf. Entailler le reste des morceaux de pâte transversalement à une distance d'environ 5 mm de sorte à ce que les morceaux tiennent encore ensemble. Placer les morceaux de pâte sur la farce, bien presser les bords avec une fourchette. Badigeonner les petits paquets avec le reste de l'œuf. Faire cuire pendant env. 15 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220 °C.



Strudel à la choucroute

Smoky Schweine-Rolle

Für 4 Personen

- 700 g** Schweinefilet
- 250 g** Sauerkraut, gekocht
- 100 ml** BBQ Sauce nach Wahl
- 2 EL** Bacon Goodness Rub (oder ein anderes Fleisch-Gewürz)
- 25** Scheiben Bratspeck

1 Den Grill oder Backofen auf ungefähr 200 Grad vorheizen. Beim Schweinefilet mit dem Messer sorgfältig die Silber-Haut entfernen, das Filet längs einschneiden (nicht durchschneiden). Diese «Tasche» längs etwas vergrössern, damit man es etwas aufklappen und gut befüllen kann. Die Innenseite würzen.

2 Die Hälfte der Speckstreifen horizontal und seitlich überlappend auf der Arbeitsplatte nebeneinanderlegen. Schweinefilet mittig darauflegen. Die andere Hälfte des Specks oberhalb der ersten auslegen, dabei sollte sie die untere Schicht ca. 5cm überlappen.

3 Das Sauerkraut gut ausdrücken und mit der Barbecue-Sauce vermischen, etwas Sauce übrig lassen. Nun das Sauerkraut in die Tasche des Filets füllen und zuklappen.

4 Dann das Filet einpacken: Zuerst mit etwas Zug den Speck von unten über die Tasche

legen, dann das Filet mit dem Rest des Specks fertig einrollen.

5 Das eingerollte Filet auf den Grill legen und Deckel schliessen (oder auf dem Blech in den Backofen), bei ca. 180 Grad garen lassen, nach einer Weile mit dem Rest der Barbecue-Sauce einpinseln, damit sie schön glasiert. Das Filet ist fertig, sobald die Kerntemperatur ca. 62 Grad erreicht hat. Vom Grill oder aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Dazu passen zum Beispiel Baked Potatoes mit Sauerrahm.



Rouleau de porc fumé

Pour 4 personnes

700 g	de filet de porc
250 g	de choucroute cuite
100 ml	de sauce BBQ au choix
2 cs	de Bacon Goodness Rub (ou autre épice pour viande)
25	tranches de lard à griller

1: Préchauffer le gril ou le four à environ 200 °C. Retirer soigneusement la peau argentée du filet à l'aide d'un couteau, inciser le filet dans le sens de la longueur (ne pas le couper). Agrandir légèrement cette «poche» dans le sens de la longueur pour pouvoir l'ouvrir un peu et bien la remplir. Assaisonner l'intérieur.

2: Placer la moitié des bandes de lard horizontalement les unes à côté des autres sur la plaque de travail, en les faisant se chevaucher sur les côtés. Placer le filet de porc au milieu. Disposer ensuite l'autre moitié du lard sur la première, en veillant à qu'elle chevauche la couche inférieure d'env. 5 cm.

3: Bien presser la choucroute et la mélanger à la sauce barbecue, garder un peu de sauce

barbecue. Remplir maintenant la choucroute dans la poche du filet et refermer celle-ci.

4: Envelopper ensuite le filet: poser le lard par dessous sur la poche en tirant un peu, puis finir d'enrouler le filet avec le reste du lard.

5: Placer le filet enroulé sur le gril et fermer le couvercle (ou le mettre au four sur la plaque) et le laisser cuire à environ 180 °C. Le badigeonner après un certain temps avec le reste de la sauce barbecue pour qu'elle soit bien glacée. Le filet est prêt dès que la température à cœur atteint environ 62 °C. Le retirer du gril/du four, le laisser reposer quelques instants et le couper en tranches. Servir par exemple avec des pommes de terre au four avec de la crème acidulée.



Raviolis à la choucroute et aux champignons



Sauerkraut-Ravioli mit Champignons



Für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 80 g Bratspecktranchen mager
- ½ EL Bratbutter
- 250 g Sauerkraut gekocht
- 1 dl Weisswein
- 1 kleiner Apfel
- 200 g Crème fraîche
- 100 g Reibkäse Gruyère
- 3 Rollen Pastateig
- 1 Eiweiss
- 250 g Champignons
- ½ Bund Majoran
- 1 Bund Petersilie glattblättrig
- 1 EL Olivenöl
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Pour 4 personnes

- 2 oignons
- 80 g de tranches de lard à griller maigre
- ½ cs de beurre à rôtir
- 250 g de choucroute cuite
- 1 dl de vin blanc
- 1 petite pomme
- 200 g de crème fraîche
- 100 g de Gruyère râpé
- 3 rouleaux de pâte fraîche
- 1 blanc d'œuf
- 250 g de champignons
- ½ bouquet de marjolaine
- 1 bouquet de persil plat
- 1 cs d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- Sel, poivre du moulin

Zwiebeln schälen und fein hacken. Bratspeck in Streifen schneiden. In einer mittleren Pfanne Bratbutter erhitzen. Speck darin knusprig braten. Die Hälfte der Zwiebeln dazugeben und kurz mitdünsten. Sauerkraut und Weisswein beifügen. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfel an der Röstiraffel zum Sauerkraut reiben. Alles zugedeckt 15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauerkraut in ein Sieb abschütten, etwas

Éplucher les oignons et les hacher finement. Couper le lard à griller en lamelles. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle moyenne. Y faire revenir le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter la moitié des oignons et faire revenir brièvement. Ajouter la choucroute et le vin blanc. Peler la pomme, la couper en quatre, retirer le trognon et la râper sur la choucroute à l'aide d'une râpe à rôtis. Couvrir et laisser cuire le tout pendant 15 minutes. Assaisonner de sel et de poivre. Egoutter la

ausdrücken und grob hacken. Vollständig erkalten lassen, dann 100 g Crème fraîche und Reibkäse daruntermischen.

Jeweils eine Rolle Pasta-Teig auslegen und in doppelt so lange wie breite Rechtecke schneiden. Etwas Sauerkrautfüllung auf die Teigblätter geben, die Ränder mit Eiweiss bepinseln und so zusammenklappen, dass ein Quadrat entsteht. Rand gut andrücken. Ravioli nebeneinander auf ein gut bemehlttes Backpapier legen.

Champignons rüsten und je nach Grösse vierteln oder halbieren. Majoran und Petersilie hacken. Kurz vor dem Servieren reichlich Salzwasser aufkochen. Ravioli darin 4–5 Minuten gar ziehen lassen. Gleichzeitig in einer Bratpfanne Öl erhitzen. Die restliche Zwiebel darin andünsten, Champignons beifügen und auf höchster Stufe anbraten, bis Flüssigkeit austritt; diese vollständig verdampfen lassen. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer grossen Bratpfanne Butter erhitzen. Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, gut abtropfen lassen und in die Butter geben. Crème fraîche sowie die Kräuter beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles einmal aufkochen lassen.

Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Champignons garnieren. Sofort servieren.

choucroute dans une passoire, la presser légèrement et la hacher grossièrement. Laisser refroidir entièrement, puis incorporer 100 g de crème fraîche et le fromage râpé.

Etendre un rouleau de pâte à pâtes et le découper en rectangles deux fois plus longs que larges. Déposer un peu de farce à la choucroute sur les feuilles de pâte, badigeonner les bords de blanc d'œuf et les replier de manière à former un carré. Bien appuyer sur les bords. Disposer les raviolis côte à côte sur un papier sulfurisé bien fariné.

Parer les champignons et les couper en quatre ou en deux selon leur taille. Eplucher l'oignon et le hacher finement. Hacher également la marjolaine et le persil. Juste avant de servir, faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Y faire cuire les raviolis pendant 4 à 5 minutes. Parallèlement, faire chauffer l'huile dans une poêle à frire. Faire revenir le reste des oignons dedans. Ajouter les champignons et les faire dorer à feu vif jusqu'à ce que du liquide s'écoule. Laisser s'évaporer entièrement celui-ci. Assaisonner les champignons de sel et de poivre.

Faire chauffer le beurre dans une grande poêle à frire. Retirer les raviolis de l'eau de cuisson avec une écumoire, bien les égoutter et les mettre dans le beurre. Ajouter la crème fraîche et les herbes, saler et poivrer et porter le tout à ébullition.

Dresser les raviolis sur des assiettes préchauffées et les garnir de champignons. Servir immédiatement.

Racletteschnitten Tranches à la raclette



Für 4 Personen

- 8 Scheiben Ruchbrot
- 4 EL Weisswein
- 250 g Sauerrüben / Sauerkraut, gekocht
- 8 Scheiben Raclettekäse
- 8 Trancen Trockenspeck
- 1 rote Zwiebel
- 1 dl Essig
- 20 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 2 Datteln

Brotscheiben auf dem vorbereiteten Blech verteilen, mit Wein beträufeln. Erst Sauerrüben dann Raclettekäse daraufgeben, mit Speck umwickeln, würzen. Für das Zwiebel-Topping Essig, Zucker, Salz und Kreuzkümmel in einer weiten Pfanne aufkochen. Zwiebeln beifügen, 2 Minuten köcheln, auskühlen lassen. Datteln daruntermischen. Raclette-scheiben auf der zweituntersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen. Topping auf den Schnitten verteilen und mit Kresse, Zatar oder Sesam garnieren.

Pour 4 personnes

- 8 tranches de pain bis
- 4 cs de vin blanc
- 250 g de compote de raves/choucroute cuite
- 8 tranches de fromage à raclette
- 8 tranches de lard séché
- 1 oignon rouge
- 1 dl de vinaigre
- 20 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 2 dattes

Répartir les tranches de pain sur la plaque préparée et arroser de vin. Y déposer d'abord la choucroute, puis le fromage à raclette, entourer de lard, assaisonner. Pour le nappage aux oignons, porter à ébullition le vinaigre, le sucre, le sel et le cumin dans une grande casserole. Ajouter les oignons, faire mijoter pendant 2 minutes, laisser refroidir. Incorporer les dattes. Faire cuire les toasts à raclette pendant 12 à 15 minutes sur l'avant dernier gradin du four préchauffé à 220°C. Répartir le nappage sur les toasts et garnir de cresson, de zaatar ou de sésame.



Brülisauers wünschen
en Guete!

La famille Brülisauer vous souhaite
bon appétit!

Zentrum Schweizer Sauerkraut und Sauerrüben
c/o Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Belpstrasse 26 · 3001 Bern
info@gemuese.ch

Tipps und weitere Rezepte:
schweizer-sauerkraut.ch
Astuces et autres recettes:
choucroute-suisse.ch



Schweiz. Natürlich.