

## 49. Kalenderwoche 2015

# REZEPTE

## Sauerkraut-Lasagne

### Zutaten:

Für 4 Portionen



2 Zwiebeln  
2 EL Butter  
3 EL Tomatenmark  
2 Pakete à 500 g  
Sauerkraut  
400 ml Brühe  
200 g Saure Sahne  
200 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer  
Zucker  
Lasagneplatten  
200 Emmentaler, gerieben

### Zubereitung:

Ca. 60 Min.

Zwiebeln schälen, halbieren, in Ringe schneiden und in der Butter glasig dünsten.  
Tomatenmark und Sauerkraut zufügen und kurz mit andünsten.

Mit Brühe aufgießen und 15 Minuten garen.

Saure Sahne und Crème fraîche hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Sauerkraut und Lasagneplatten abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten, sowohl die erste als auch die letzte Schicht ist Sauerkraut.

Mit Käse bestreuen und 35-40 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen auf mittlerer Schiene backen.

## Möhren-Rübchen-Ragout mit Hühnerfrikassee

### Zutaten:

für 4 Portionen



300 g Möhren  
300 g weiße Rübchen  
  
1 Zwiebel  
600 g Hähnchenbrustfilet  
300 ml Hühnerbrühe  
2 EL Butter  
1 EL Mehl  
Salz, Pfeffer  
Muskat, frisch gerieben  
  
200 g Sahne  
1 Eigelb  
Zitronensaft

### Zubereitung:

Ca. 45 Min.

Möhren und Rübchen putzen, waschen und in Stifte schneiden.  
Salzwasser zum Kochen bringen und darin das Gemüse 2 Min. bissfest Herausheben und mit kaltem Wasser abschrecken.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Hühnerbrühe erhitzen.

Die Butter im Topf bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen. Die Zwiebel darin anschwitzen. Das Fleisch dazugeben und gut anbraten. Das Mehl darüber streuen und kurz mit garen. Die Brühe angießen (etwas von der Brühe aufbewahren), mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Offen etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Dann das Gemüse untermischen und erwärmen. Den Topf vom Herd ziehen. Die Sahne mit Eigelb und etwas heißer Brühe gut verrühren, unter das Frikassee mischen. Etwas Zitronensaft zufügen und nochmal abschmecken. Dazu passen Reis, Kartoffeln oder Rösti.