



Horst Schrepfer  
23. Februar 2026

**Selleriesuppe mit Kräuteröl**

\*\*\*

**Teigwaren**

**Süss-saure Cordons-bleus**

**glasierte Rüebl**

\*\*\*

**Zitronen-Sahne-Quarkspeise**

**Selleriesuppe mit Kräuteröl**

Zutaten für 4 Personen

Vor- und zubereiten ca. 30 Min.

- 400 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 1 dl Weisswein
- 1 l Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- Salz
- 50 g Röstzwiebeln
- Kürbis- oder Kräuteröl



**Und so wirds gemacht:**

- 1) Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden.
- 2) Gemüse im Öl andünsten. Mit Wein ablöschen. Mit Bouillon auffüllen. Suppe ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse sehr weich ist.
- 3) Rahm zur Suppe giessen. Suppe mit einem Stabmixer möglichst fein pürieren. Mit Salz abschmecken.
- 4) Suppe anrichten. Mit Kürbisöl und Röstzwiebeln servieren.

\*\*\*\*\*

## **Süss-saure Cordons-bleus**

Zutaten für 4 Personen

Vor- und Zubereiten ca. 35 Min.

- 4 Pouletbrust-Charbonade (je ca. 100 g)
- 0,5 TL Salz
- wenig Pfeffer
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 80 g Gruyère
- 4 Scheiben Hinterschinken (ca. 120 g)
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 80 g Paniermehl
- 3 EL Bratbutter
- 150 g Griechischer Joghurt natur
- 2 EL Senf
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- 2 Zitronen



### **Zubereitung**

1) Pouletplätzli zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel mit einem Pfannenboden etwas flach klopfen, würzen.

2) Käse in 4 Stängel schneiden, evtl. halbieren. Schinken mit der Konfitüre bestreichen, Käse darauflegen, zu Päckli formen, auf je eine Plätzlihälfte legen. Freie Plätzlihälften über die Päckli legen, Rand gut andrücken, mit Zahnstochern fixieren. Mehl auf einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verklopfen. Paniermehl in einen tiefen Teller geben. Poulet im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.

3) Bratbutter in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Cordon-bleus bei mittlerer Hitze rundum ca. 12 Min. braten.

4) Joghurt mit dem Senf und der Konfitüre verrühren, würzen. Dip zu den Cordon-bleus servieren.

\*\*\*\*\*

## **Glasierte Rüebl**

Vor- und Zubereitung ca. 20 Min.

- 600 g Rüebl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 0,5 TL Salz
- 1 dl Wasser
- 1 TL Zucker
- 20 g Butter



1) Rüebl schälen, längs und quer halbieren, in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

2) Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rüeblli begeben, salzen, ca. 5 Min. mitdämpfen. Wasser dazugiessen, offen ca. 15 Min. knapp weich kochen, bis die Kochflüssigkeit eingekocht ist.

3) Zucker und Butter begeben. Rüeblli unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne glasieren.

\*\*\*\*\*

### **Teigwaren**

80 g Teigwaren pro Person

\*\*\*\*\*

### **Zitronen-Sahne-Quarkspeise**

**Zutaten für 4 Personen**

Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.

500 g Quark  
4 EL Zucker  
1 P. Vanillezucker  
4 EL Zitronensaft  
Abgeriebene Schale 1 Zitrone  
2,5 dl Rahm  
40 g Mandelblättchen



1) Den Quark mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale glatt verrühren.

2) Rahm steif schlagen und vorsichtig unter den Quark ziehen.

3) Mandelplättchen in der trockenen Pfanne hellbraun rösten. Quark in Schalen verteilen und mit den Mandelplättchen garnieren.