



Schömi
kreiert & inspiriert



Feinstes aus
**SAUERKRAUT
UND RANDEN**

Le meilleur de la
CHOUCROUTE ET DES BETTERAVES



Grüessech. Mein Name ist Andrea Schöni. Es freut mich, dass Sie unsere neuesten Rezepte mit uns entdecken.

Bei Schöni leben wir die Vision „**Von Menschen für Menschen – ehrlich und gesund**“. Seit 1920 produzieren wir mit viel Leidenschaft Sauerkraut, Rotkraut, Randen und andere Gemüsespezialitäten. Als Familienunternehmen in der vierten Generation sind wir stolz auf unsere Tradition und Erfahrung.

Wir legen Wert auf Qualität und Natürlichkeit, damit Sie und Ihre Familie gesunde und köstliche Lebensmittel geniessen können. Lassen Sie sich von unseren Rezepten* inspirieren!

Bonjour! Je m'appelle Andrea Schöni. Je suis heureuse que vous souhaitiez essayer nos dernières recettes.

Chez Schöni, notre vision est „**De vous à moi : en toute honnêteté et santé**“. Depuis 1920, nous produisons avec passion à Oberbipp des spécialités de légumes. En tant qu'entreprise familiale de la quatrième génération, nous sommes fiers de notre tradition et de notre expérience.

Nous accordons une grande importance à la qualité et au naturel, afin que votre famille et vous-même puissiez savourer des aliments sains et délicieux. Laissez-vous inspirer par nos recettes* !

FONDUE UND RACLETTE MIT SAUERKRAUT

Fondue et raclette avec choucroute

Unser Sauerkraut passt hervorragend zu Fondue und Raclette. Es verleiht dem Käse eine erfrischende Note und fördert das Wohlbefinden nach der Mahlzeit.

Fonduemischung mit ca. 25–30% gekochtem Sauerkraut ergänzen. Die Käsemischung aufkochen und das abgetropfte, fein geschnittene Sauerkraut in kleinen Portionen unterrühren, damit sich die Zutaten gut vermengen. Beim Raclette das Sauerkraut mit dem Käse direkt in die Pfännchen geben oder separat in einer Pfanne erwärmen.

Notre choucroute accompagne parfaitement la fondue et la raclette. Elle apporte une note rafraîchissante au fromage et favorise le bien-être après le repas.

Compléter votre mélange pour fondue avec environ 25–30% de choucroute cuite. Faire bouillir le mélange de fromage et incorporer la choucroute égouttée et finement coupée en petites portions pour que les ingrédients se mélangent bien. Pour la raclette, ajouter la choucroute directement dans les poêlons avec le fromage ou la réchauffer séparément dans une poêle.



SAUERKRAUT THON-BRÖTCHEN

Petits pains au thon et à la choucroute

250 g rohes Sauerkraut,
abgetropft
1 mittelgrosse Zwiebel
2-3 Gewürzgurken
1 Dose Thon, abgetropft (150 g)
80 g Mayonnaise
1 EL Zitronensaft
1 TL getrockneter Dill
8 Scheiben Toastbrot oder
getoastetes Brot
Salz, Pfeffer,
mildes Paprikapulver
Kapern

Sauerkraut im Mixer grob hacken, Zwiebel und Gurken in Stücke schneiden, mit Thon, Mayonnaise und Zitronensaft zum Sauerkraut geben. Alles zu einer streichfähigen Masse pürieren.

Die Masse mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und den Kräutern würzen, auf die Toastscheiben verteilen und mit Kapern garnieren.

*alle Rezepte für 4 Personen berechnet
Toutes les recettes sont calculées pour 4 personnes

250 g de choucroute crue,
égouttée
1 oignon de taille moyenne
2-3 cornichons
1 boîte de thon, égoutté (150 g)
80 g de mayonnaise
1 cs de jus de citron
1 cc d'aneth séché
8 tranches de pain de mie ou
de pain grillé
sel, poivre,
paprika doux en poudre
câpres

Hacher grossièrement la choucroute au mixeur, couper l'oignon et les concombres en gros morceaux, les ajouter à la choucroute avec le thon, la mayonnaise et le jus de citron. Réduire le tout en purée jusqu'à obtenir une masse à tartiner.

Assaisonner avec du sel, du poivre, du paprika en poudre et les herbes, répartir sur les tranches de pain et garnir de câpres.



SAUERKRAUTSALAT MIT NÜSSEN

- 4 EL Haselnüsse
- 2 EL Baumnüsse
- 4 EL Nussöl
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Apfelsaft
- 2 säuerliche Äpfel
- 800 g rohes Sauerkraut
- Salz
- Pfeffer
- 1/4 Bund Petersilie

Nüsse grob hacken, in einer Bratpfanne rösten, bis sie etwas Farbe annehmen. Öle, Essig und Apfelsaft zu einer Sauce verrühren. Einen halben Apfel in Stücke schneiden und zur Sauce geben.

Rest der Äpfel durch die Röstiraffel zum Sauerkraut reiben. Mit der Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nüsse über den Salat streuen. Petersilie darüber zupfen.

VEGAN



Salade de choucroute aux noix

- 4 cs de noisettes
- 2 cs de cerneaux de noix
- 4 cs d'huile de noix
- 4 cs d'huile de colza
- 2 cs de vinaigre de pomme
- 4 cs de jus de pomme
- 2 pommes acidulées
- 800 g de choucroute crue
- sel
- poivre
- 1/4 de bouquet de persil

Hacher grossièrement les noisettes et les noix, puis les griller dans une poêle jusqu'à légère coloration. Pour la sauce à salade, mélanger les deux huiles avec le vinaigre et le jus de pomme. Couper une demi-pomme en morceaux et l'ajouter à la sauce.

Râper le reste des pommes sur une râpe à röstli, les ajouter à la choucroute et mélanger le tout avec la sauce. Saler et poivrer. Parsemer la salade des noix et noisettes grillées, puis y effeuiller du persil.

SAUERKRAUT CHILI CON CARNE

Chili con carne à la choucroute

- | | | | |
|--------|-----------------------------|---------|---------------------------------|
| 500 g | Hackfleisch (Rind) | 500 g | de viande hachée (bœuf) |
| | Bratbutter oder Bratcrème | | beurre ou crème à rôtir |
| | Salz, Pfeffer | | sel et poivre |
| 2 | Peperoni | 2 | poivrons |
| | (in Würfel geschnitten) | | (coupés en dés) |
| 500 g | rohes Sauerkraut | 500 g | de choucroute crue |
| 1-2 TL | Paprika (süß oder scharf) | 1-2 cc | de paprika (doux ou fort) |
| 2 | Zwiebeln, gehackt | 2 | oignons hachés |
| 2 | Knoblauchzehen, gehackt | 2 | gousses d'ail hachées |
| 1 | roter Chili, fein gehackt | 1 | piment rouge finement haché |
| 3 EL | Tomatenpüree | 3 cs | de concentré de tomates |
| 3 dl | Bouillon | 3 dl | de bouillon |
| 1 Dose | gehackte Pelati à ca. 800 g | 1 boîte | de tomates pelées |
| 1 Dose | rote Bohnen à 310 g | | hachées d'env. 800 g |
| 1 Dose | Maiskörner à 285 g | 1 boîte | de haricots rouges d'env. 310 g |
| 180 g | Crème fraîche | 1 boîte | de maïs d'env. 285 g |
| | | 180 g | de crème fraîche |

Hackfleisch in der heißen Bratbutter anbraten, würzen. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Tomatenpüree kurz mitbraten. Mit Fleischbouillon ablöschen. Pelati, Bohnen, Mais, Peperoni und Sauerkraut beifügen, aufkochen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren. Chili con Carne würzen und mit Crème fraîche servieren.

Faire revenir la viande hachée dans le beurre à rôtir chaud, assaisonner. Faire revenir brièvement les oignons, l'ail, le piment et la purée de tomates. Mouiller avec le bouillon de viande. Ajouter les tomates pelées, les haricots, le maïs, les poivrons et la choucroute, porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 2 heures en remuant de temps en temps. Assaisonner le chili con carne et le servir avec de la crème fraîche.



*Herrlich auch
mit Sauerrüben!*
**DÉLICIEUX AUSSI
AVEC DES NAVETS!**

KARTOFFEL- SAUERKRAUT-PIE

200 g Karotten
200 g Lauch
500 g gemischtes Hackfleisch
3 EL Sonnenblumenöl
1 dl Sojasauce
350 g gekochtes Sauerkraut

Kartoffelstampf
1 kg festkochende Kartoffeln
Salz
1 dl Milch
20g kalte Butter

Karotten und Lauch in feine Scheiben schneiden. Hackfleisch in etwas Öl scharf anbraten, dann Karotten und Lauch dazugeben. Mit Sojasauce ablöschen, Sauerkraut hinzufügen und alles 10 Minuten kochen. Kartoffeln würfeln, in Salzwasser weich kochen, abgessen und ausdampfen lassen. Milch und Butter erwärmen, zu den Kartoffeln geben, grob zerdrücken und mit Salz würzen. Backofen auf 240 °C vorheizen. Ofenfeste Form mit Öl bestreichen. Hackfleischmischung in die Form geben, Kartoffelstampf darauf verteilen. Pie ca. 15 Minuten im Ofen überbacken.



*Schnell zubereitet
mit Kartoffelstockresten!*
**VITE FAIT AVEC DES RESTES DE
PURÉE DE POMMES DE TERRE !**

Tourte aux pommes de terre à la choucroute

200 g de carottes
200 g de poireaux
500 g de viande hachée mélangée
3 cs d'huile de tournesol
1 dl de sauce soja
350 g de choucroute cuite

Purée de pommes de terre
1 kg de pommes de terre
fermes à la cuisson
sel
1 dl de lait
20g de beurre, froid

Couper les carottes et le poireau en rondelles. Faire revenir la viande hachée dans un peu d'huile, puis ajouter les carottes et le poireau. Ajouter la sauce soja et la choucroute, puis faire cuire pendant 10 minutes. Couper les pommes de terre en dés, les faire cuire dans de l'eau salée, égoutter et laisser s'évaporer. Chauffer le lait et le beurre, les ajouter aux pommes de terre, écraser et saler. Préchauffer le four à 240 °C. Huiler un moule, y verser la viande hachée, puis la purée de pommes de terre. Faire gratiner au four pendant environ 15 minutes.



*Dazu ein schöner
Blattsalat!*
**ACCOMPAGNER D'UNE BELLE
SALADE VERTE!**

WIENERLI IM SAUERKRAUTTEIGMANTEL

*Saucisses de Vienne en pâte
à la choucroute*

250 g	gekochtes Sauerkraut, abgetropft Salz & Pfeffer	250 g	de choucroute cuite, égouttée sel & poivre
2	ausgewallte Blätterteige (je ca. 32 cm Ø)	2	abaisses de pâte feuilletée (Ø env. 32 cm)
4 EL	Senf	4 cs	de moutarde
8	Wienerli	8	saucisses de Vienne
1	Eigelb	1	jaune d'œuf

Den Blätterteig ausrollen und in Viertel schneiden. Anschliessend mit Senf bestreichen. Das Sauerkraut gleichmässig darauf verteilen und die Wienerli platzieren. Die Wienerli in den Blätterteig einrollen und mit Eigelb bestreichen.

Backen Sie die Rollen etwa 20 Minuten lang in der Mitte eines auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipps und Variationen:

- Für eine herzhaftere Variante können Sie Raclettekäse hinzufügen.
- Statt Senf können Sie Mozzarella verwenden, um eine mildere Geschmacksnote zu erzielen.

Dérouler la pâte feuilletée et la couper en quatre. Badigeonner ensuite de moutarde. Répartir uniformément la choucroute et placer les saucisses de Vienne par-dessus. Enrouler les saucisses dans la pâte feuilletée et les badigeonner de jaune d'œuf

Cuire les rouleaux pendant environ 20 minutes au milieu d'un four préchauffé à 220 degrés.

Conseils et variations:

- Pour une variante plus savoureuse ajoutez du fromage à raclette.
- Au lieu de la moutarde, vous pouvez utiliser de la mozzarella pour obtenir un saveur plus douce.

BORSCHTSCH

(RANDENSUPPE)

- Butter, zum Dünsten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Lauch, fein geschnitten
- 1 Rübli, gewürfelt
- ¼ Weisskabis, in feinen Streifen
- 1l Bouillon
- 2 festkochende Kartoffeln, gewürfelt
- 3 gedämpfte Randen, in Würfeln
- 2 EL Apfelessig
- Pfeffer & Salz
- 1 Bund Peterli, gehackt
- 200 g Crème fraîche

Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch kurz andünsten. Gemüse etwa 5 Minuten mitdünsten, dann mit Bouillon ablöschen. Kartoffeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln bissfest sind. Randen dazugeben, heiss werden lassen und abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen, mit Petersilie bestreuen und Crème fraîche dazu servieren.



VEGI

Bortsch

(soupe de betteraves)

- Beurre, pour faire revenir oignon, finement haché
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 poireau, finement émincé
- 1 carotte, coupée en dés
- ¼ de chou blanc, en fines lamelles
- 1l de bouillon
- 2 pommes de terre fermes à la cuisson, coupées en dés
- 3 betteraves cuites, en dés
- 2 cs de vinaigre de cidre
- poivre & sel
- 1 bouquet de persil, haché
- 200 g de crème fraîche

Faire chauffer le beurre dans une grande poêle et y faire revenir brièvement l'oignon et l'ail. Faire revenir les légumes pendant environ 5 minutes, puis mouiller avec le bouillon. Ajouter les pommes de terre et laisser mijoter à feu moyen pendant environ 15 minutes, pour qu'elles restent bien fermes. Ajouter les betteraves, laisser chauffer et rectifier l'assaisonnement. Répartir la soupe dans des assiettes, parsemer de persil et servir avec de la crème fraîche.

*Statt Weisskohl,
Sauerkraut verwenden*
**REPLACER LE CHOU BLANC
PAR DE LA CHOUCROUTE**

RANDENRISOTTO MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

*Risotto de betteraves rouges avec
fromage de chèvre frais*

	Butter		Beurre
1	rote Zwiebel, fein gehackt	1	oignon rouge haché menu
300 g	Risottoreis	300 g	de riz pour risotto
4	Zweige Thymian, Blättchen abgezupft	4	brin de thym effeuillés
2 dl	Weisswein	2 dl	de vin blanc
7.5 dl	Gemüsebouillon, heiss	7.5 dl	de bouillon de légumes chaud
400 g	gedämpfte Randen, in Würfeln	400 g	de betteraves cuites en dés
40 g	geriebener Parmesan	40 g	de parmesan râpé
150 g	Ziegenfrischkäse	150 g	fromage de chèvre frais
	Salz, Pfeffer nach Bedarf		sel, poivre, selon le goût

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel 2 Min. andämpfen. Reis 5 Min. unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Thymian kurz mitdämpfen. Wein dazugeben, fast vollständig einkochen lassen. Bouillon nach und nach unter Rühren hinzufügen, sodass der Reis knapp bedeckt ist. 20 Min. köcheln, bis der Reis al dente ist. Randen in den letzten 5 Min. dazugeben und mitgaren. Käse und Butter unterrühren, würzen. Risotto anrichten und Ziegenkäse darauf verteilen.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse et faire suer l'oignon 2 min. Ajouter le riz et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide (env. 5 min). Ajouter le thym, puis le vin et faire réduire. Verser le bouillon petit à petit en remuant, et laisser mijoter 20 min jusqu'à ce que le riz soit al dente. Ajouter les betteraves rouges 5 min avant la fin de la cuisson. Incorporer le fromage et le beurre, assaisonner. Dresser le risotto et ajouter le fromage de chèvre.



VEGI

RANDEN-CRÊPES



- 120 g gedämpfte Randen
- 3 dl Milch
- 120 g Mehl
- Salz
- 3 Eier
- 30 g flüssige Butter oder Öl

- 1 Die Randen mit Milch im Mixer pürieren.
- 2 Mehl hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- 3 Eine Prise Salz, Eier und Butter oder Öl dazugeben und gut vermischen.
- 4 Den Teig dann 30 Minuten ruhen lassen, bevor wir ihn in einer Pfanne mit etwas Butter oder Öl zu dünnen Crêpes ausbacken.

Füllt eure Crêpes, wie es euch gefällt! Ob süß mit Zucker oder herzhaft mit Frischkäse – lasst eurer Fantasie freien Lauf!



Crêpes à la betterave

- 120 g de betteraves cuites
- 3 dl de lait
- 120 g de farine
- sel
- 3 œufs
- 30 g de beurre liquide ou d'huile

- 1 Réduire les betteraves en purée avec le lait dans un mixeur.
- 2 Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtention d'une masse souple.
- 3 Ajouter une pincée de sel, les œufs et le beurre ou l'huile et bien mélanger.
- 4 Laisser ensuite reposer la pâte pendant 30 minutes avant de la faire cuire en fines crêpes dans une poêle avec un peu de beurre ou d'huile.

Garnissez vos crêpes comme bon vous semble ! Qu'elles soient douces avec du sucre ou salées avec du fromage frais, laissez libre cours à votre imagination !





KRAUT UND RANDEN VON SCHÖNI

über 100 Jahre Familie, Tradition & Innovation



CHOUX ET BETTERAVES

plus de 100 ans de famille, de tradition et d'innovation

Noch mehr Rezepte
schoenifood.ch/rezepte
plus de recettes

Schöni Swissfresh AG
Niedermattstrasse 30
CH-4538 Oberbipp

+41 (0)32 636 60 60
info@schoenifood.ch
www.schoenifood.ch

