

*Menü vom Montag, 22.09.2025*

**Senfcrèmesuppe**  
Bretzelcroûtons

**Jägerschnitzel**  
Kroketten

**Käseauswahl von Maitre Sondi**



**Zutaten:**

200g Lauch  
3EL Rapsöl  
2EL Mehl  
1L Gemüsebouillon  
2 Bretzeln à ca. 60g  
2EL Butter  
2dl Milch  
200g Crème fraîche  
4EL grobkörniger Senf  
Salz, Pfeffer

**So geht's**

- ◀ Lauch in feine Ringe schneiden
- ◀ In Öl ca. 2 Minuten dünsten.
- ◀ Mehl dazugeben und kurz mitdünsten.
- ◀ Bouillon dazu giessen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- ◀ Inzwischen Bretzeln in Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne langsam rösten.
- ◀ Milch, Crème fraîche und Senf zur Suppe geben, alles pürieren.
- ◀ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Anrichten:**

- ✓ In einen Suppenteller geben und mit den Croûtons servieren

**Zutaten:**

2     Zwiebel  
250g Champignon  
4     Schweinschnitzel  
2     Eier  
2TL   Mehl plus Mehl zum Panieren  
2EL   Tomatenmark  
1,5dl Gemüsebouillon  
3dl   Rahm  
Butter, Panko, Peterli, Salz und Pfeffer

**So geht's**

- ◀ Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in der Bratpfanne mit Bratbutter bei hoher Hitze goldbraun braten.
- ◀ In der Zwischenzeit Champignons in Scheiben schneiden. Champignons zu den Zwiebeln geben und alles zusammen anbraten.
- ◀ Schnitzel von beiden Seiten würzen, beidseitig im Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und grosszügig mit Panko panieren.
- ◀ Schnitzel in heissem Bratöl bei mittlerer Hitze 7-8 Minuten knusprig braten.
- ◀ Tomatenmark zu den Zwiebeln und Champignons geben, gut verteilen und ca. 1 Minute mitbraten.
- ◀ Mit einem TL Mehl bestäuben, alles gut vermengen und mitbraten.
- ◀ Champignons nach und nach mit 1dl Bouillon ablöschen, Bouillon reduzieren und dann die übrige Bouillon nachgiessen, Rahm dazugeben, alles verrühren und noch kurz köcheln lassen.

**Anrichten:**

- ✓ Schnitzel auf Küchenpapier abtupfen und mit den Champignons auf dem Teller anrichten. Feingehackter Peterli drüberstreuen.

**Zutaten:**

500g Mehligkochende Kartoffeln, in Würfel

1 Ei

1EL Maisstärke

Muskat, Pfeffer, Salz

Panade:

1 Ei

1EL Milch

150g Paniermehl

Öl zum Frittieren

**So geht's:**

- ◀ Kartoffeln in Salzwasser 20-25 Minuten weichkochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.
- ◀ Durch Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken.
- ◀ Ei und Maisstärke daruntermischen, abschmecken.
- ◀ Noch warm mit etwas Maisstärke zu Strängen con ca. 1,5cm Ø formen. 3-4cm lange Krokette schneiden. Auf einem Teller mit Maisstärke legen und mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- ◀ Ei mit Milch in einem tiefen Teller verquirlen. Paniermehl in einem separaten Teller geben. Krokette erst mit Ei-Milch-Mischung, dann in Paniermehl wenden.
- ◀ Frittieren: Öl in einer tiefen Pfanne geben, auf 160 Grad erhitzen. Krokette portionsweise ins Öl setzten. Unter mehrmaligem Wenden 3-5 Minuten frittieren.
- ◀ Herausnehmen und auf Haushalts Papier abtropfen, warm stellen.

