

SCHERERIA

...frische Küche!

Die Genießermarkte

Der Name Scherer steht seit jeher für Frische, Qualität & Regionalität. Mit unserer hauseigenen Marke „Schereria“ bieten wir Ihnen ausschließlich Produkte aus eigener Herstellung in Spitzenqualität.

Überzeugen Sie sich von unseren Produkten aus der hauseigenen Küche in Schnaitsee.



Unser Küchenteam in Schnaitsee

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Speckknödel

Unsere Speckknödel gibt es frisch verpackt zu je 4 Stück!



Speckknödel mit Sauerkraut

Die 4 Knödel nach Packungsanleitung erhitzen. 400 g Sauerkraut nach Packungsanleitung zubereiten. Die Speckknödel gemeinsam mit dem Sauerkraut servieren.*



Speckknödel mit Pilzsauce

Die 4 Knödel nach Packungsanleitung erhitzen. 250 g Pilze putzen, schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Rapsöl anbraten. Pilze von der Pfanne nehmen. 1 kleine Zwiebel schneiden und 30 g Butter in der Pfanne anbraten, mit 1 EL Mehl bestäuben und kräftig rühren. Mit 100 ml Weißwein ablöschen, kurz einköcheln lassen. 100 ml Milch und 100 ml Sahne zugeben. Zum Würzen Salz, Pfeffer und Kümmel gemahlen verwenden. Etwas gehackte Petersilie beifügen. Gemeinsam mit den Knödeln servieren.*



Spinatknödel

Unsere Spinatknödel gibt es frisch verpackt zu je 4 Stück!



Spinatknödel mit Gorgonzola-Soße:

Die 4 Knödel nach Packungsanleitung erhitzen. 100 g Gorgonzola klein würfeln. 200 ml Sahne in einem Topf erhitzen, Gorgonzola zufügen und unter ständigem Rühren einköcheln lassen. 3 kleine Tomaten vierteln, etwas Petersilie hacken. Die Knödel mit Sauce, Petersilie und Tomatenvierteln servieren.*



Spinatknödel nach „Südtiroler Art“

Die 4 Knödel nach Packungsanleitung erhitzen. 60 g Butter zerlassen und die Knödel übergießen, mit 2 EL Parmesan bestreuen.*



Spinatknödel nach „California Art“

Die 4 Knödel nach Packungsanleitung erhitzen. 10 g Walnüsse grob hacken, 30 g Bergkäse grob reiben. Knödel mit 40 g zerlassener Butter übergießen und mit Bergkäse und Walnüssen bestreuen.*



Knödelzauber

15 schnelle und leckere Knödelgerichte, ausgewählt von unseren Knödelexperten aus der hauseigenen Küche.

Wir wünschen viel Freude beim Entdecken der Gerichte und einen guten Appetit!



Menge für *2 Personen **4 Personen ***1 Person

Ein echter Klassiker: Der Semmelknödel

Unsere Semmelknödel gibt es in 2 Varianten: Mit 2 großen Knödel...



...oder auch mit 4 kleinen Knödel. Ein echtes Schmankerl!



Knödel-Wurst-Salat

Die 2 Knödel in geviertelte Scheiben schneiden. Ebenso 1 gepellte Dicke und eine halbe Zwiebel schneiden. Für das Dressing 1,5 TL Salz, 1,5 TL Zucker,

1 EL Schnittlauch, 20g Rapsöl, 40 g Essig und 150 g Wasser vermengen. Dressing verrühren und mit Knödel, Wurst und Zwiebeln vermengen, etwas ziehen lassen.*



Knödelgröstl

1 kleine Zwiebel in halbe Ringe schneiden und in 30 g Butter anbraten. Die 2 Knödel vierteln, in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln geben. 150 g kalten Braten (gibt es fertig an der Metzgertheke) würfeln und dazu geben. 1-2 Eier verquirlen und mit dem Gröstl vermischen, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Eier gestockt sind, mit 1 EL Petersilie bestreuen und servieren.*



Schweinekrustenbraten mit Semmelknödel - leicht gemacht

„Zum Schweinsbraten kerd a gscheida Gnedl!“

1 kg Schweinekrustenbraten (Schwarte eingeschritten) mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel würzen. In eine Form mit kleingeschnittenen Karotten, Zwiebeln und Lauch (insgesamt ca. 500 g) geben, 200 ml Wasser aufgießen. Bei 130 °C ca. 1,5 Stunden garen. Bei Bedarf mehrmals Wasser aufgießen. Zum Schluss den Ofen für 15 Minuten auf 210 °C erhitzen. Die gewonnene Soße mit Scherer's Bratensoße (im Glas) strecken. Semmelknödel nach Packungsanleitung erhitzen und gemeinsam mit Braten und Soße servieren.**



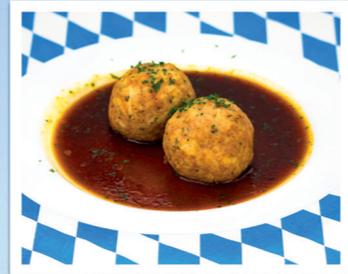
Knödelauflauf „Caprese“

Die 4 Knödel in Scheiben schneiden. 2 Tomaten waschen und anschließend Tomaten und 250 g Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. In einer Auflaufform abwechselnd Knödel-, Tomaten- und Mozzarellascheiben schichten. Im Ofen bei 180 °C etwa 15 Minuten garen. Mit 2 EL gehackten Basilikum, etwas Balsamico-creme, Salz und Pfeffer garnieren.*



Knödel mit Bratensoße

Die 4 Knödel nach Packungsanleitung erhitzen. Scherer's Bratensoße ebenfalls nach Packungsanleitung zubereiten und servieren.*
Das schnelle Gericht für die Kleinen - und die Großen!



Brezen-Serviettenknödel

Unsere Serviettenknödel gibt es frisch verpackt mit 3 Scheiben!



Brezenserviettenknödel nach „Elsässer Art“

Die Serviettenknödel nach Packungsanleitung erhitzen. 1 gewürfelte Zwiebel und 60 g Speckwürfel in 30 g Kräuterbutter kross anbraten, 100 g Sauerrahm zugeben.*



Auch lecker: Unsere hausgemachten Salate an der Metzgertheke!

Brezenserviettenknödel mit Kräutersoße

Die Serviettenknödel nach Packungsanleitung erhitzen. 1 kleine Zwiebel & 1 Knoblauchzehe schneiden, in 30 g Kräuterbutter anbraten, 1 EL Mehl dazu, gut rühren und mit 100 ml Milch ablöschen, 100 ml Sahne zugeben und einköcheln lassen. Mit 5 EL gemischten Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.*



Brezenserviettenknödel „Strammer Max“

Die Serviettenknödel nach Packungsanleitung erhitzen. 3 Spiegeleier machen. Die heißen Knödelscheiben mit je 1 Scheibe Schinken und Käse belegen. Mit 2 EL Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinern.*



Kaspressknödel

Unsere Kaspressknödel gibt es frisch verpackt mit je 2 Knödel!



Kaspressknödel auf Salat

1 Scherer Salatmix mit Ihrem Wunschdressing vermengen, 1 Kaspressknödel nach Packungsanleitung erhitzen und genießen.**



Kaspressknödel mit Sauerkraut

Die 2 Kaspressknödel nach Packungsanleitung erhitzen. 400 g Sauerkraut nach Packungsanleitung zubereiten und zusammen mit den Kaspressknödel servieren.*



Kaspressknödel mit Dip

Die 2 Kaspressknödel nach Packungsanleitung erhitzen. Scherer's Rettich-Kresse-Aufstrich zum Dippen dazu servieren.**



Menge für *2 Personen **4 Personen ***1 Person

www.edeka-scherer.de