

gebratene Mairübchen

nach chefkoch.de

Zutaten:

2 EL Butter
2 Mairübchen
einige Blätter, von den Rübchen
100 ml Hühnerbrühe
1 TL Zucker
1 Prise Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
etwas Chilipulver
3 Frühlingszwiebeln
2 Handvoll Petersilie
8 EL Sahne

Kohlrabi oder Möhren können wahlweise hinzugefügt werden. Diese müssen vor den Mairüben in den Topf gegeben und länger angebraten werden.

Zubereitung:

Rübchen schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
Rübchenblätter, Petersilie und Frühlingszwiebeln waschen und hacken.

Butter in einem großen Topf zerlassen und die Rübchen darin von allen Seiten anbraten. Mit wenig Hühnerbrühe ablöschen und die Rübchenblätter zugeben. Ungefähr 10 Minuten in sehr wenig Flüssigkeit dünsten. Wenn nötig, etwas Brühe zufügen.

Mit Salz, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Zucker und etwas Chilipulver abschmecken. Sahne zugeben und gut mischen. Jetzt Petersilie und Frühlingszwiebeln zugeben, durchrühren und servieren.

Dazu schmecken Kartoffeln oder Reis und Fisch.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de