

Teltower Rübchen

TELTOWER-RÜBCHEN-SUPPE

Zutaten für 4 Personen

1 kg Teltower Rübchen
100 g Sahne
100 g geriebener Käse (Parmesan, Gouda, Almkäse)
Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

1. Die Rübchen waschen, schälen und würfeln.
2. Anschließend in Gemüsebrühe weichkochen.
3. Sahne, Käse und einen Schuss Weißwein zugeben und alles mit dem Stabmixer gut pürieren.
4. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken.

TELTOWER RÜBCHEN ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

Zutaten für 4 Personen

750 g Teltower Rübchen
200 ml Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
20 g Zucker
20 g Blütenhonig
20 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

1. Die Rübchen waschen, schälen und in Salzwasser einmal aufkochen.
2. In Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und der Länge nach halbieren.
3. Butter auslassen, den Zucker darin karamellisieren und vorsichtig (Spritzgefahr!) mit Brühe ablöschen.
4. Rübchen dazu geben und zugedeckt köcheln lassen, bis der Fond sirupartig reduziert ist.
5. Würzen und mit Honig verfeinern.

