Mairübchen in Kerbelsahne

Kategorie: 09) Beilagen/Gemüse

Rezept Nr.: 643

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Mairübchen	4	Stück		
Zwiebel	0,5	Stück		
Knoblauchzehe	1	Stück	klein	
Butter	1	EL		
Gemüsebrühe	0,13	Liter		
Dijon-Senf	1	TL		
Sahne	0,13	Liter		
Kerbel	1	handvoll	gehackt	
Salz	0			
Pfeffer	1	Msp.	grob gemahlen	

Zubereitung

1. Von den Mairübchen die Stängel und die "Schwänzchen" abschneiden. Dabei noch ca. 5 cm der Stängel stehen lassen. Wenn die Blätter noch frisch sind, einige abzupfen und mitverwenden. Alles waschen.

2. Die Zwiebel hacken und in etwas Butter anlaufen lassen, die Gemüsebrühe zugeben und etwas einkochen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und die Brühe auffangen.

3. Die Mairübchen achteln - immer mit etwas Strunk daran - und in der Brühe auf kleiner Flamme zugedeckt garen (ca. 10 Minuten). Dann mit der Sahne aufgießen, die Blättchen der Mairüben und den Pfeffer zugeben, reduzieren.

4. Wenn die Sauce schön sämig ist, salzen und kleingehackten Kerbel zufügen.

Ein nettes kleines Gemüse-Zwischengericht oder eine Beilage zu Rindsrouladen oder Schweinebraten.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für