

Rübchenblättersuppe (TM)

Zutaten

1 Zwiebel, halbiert
10 g Butter
250 g Kartoffeln, mehligkochend, in Stücken
ca. 200 g Blätter der Mairübchen)
700 g Wasser
1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Sahne (oder Kaffeesahne)

Zubereitung

Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Butter zugeben und 2 Minuten / 120°C / Stufe 2 dünsten. Kartoffeln zugeben und 4 Sekunden / Stufe 4 zerkleinern. Die Rübchenblätter vom Stiel befreien, etwas zerzupfen und in den Mixtopf geben. Alles 3 Minuten / 100°C / Stufe 2 dünsten. Wasser, Brühpaste, Salz und Pfeffer zugeben und 15 Minuten / 100°C / Stufe 2 garen. Sahne und Muskat zugeben, 25 Sekunden / Stufe 5-9 schrittweise ansteigend pürieren, abschmecken und servieren.

Rübchenblättersuppe (herkömmlich)

Zutaten für 4 Portionen

Ca 300 g Rübchenblätter
3 Kartoffeln, mehlig kochend
1 l Gemüsebrühe
2 kleine Zwiebeln
1 TL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Rübchenblätter von den festen Stielen trennen und zerzupfen. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Blätter mit den Zwiebeln darin für ein paar Minuten andünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen, die Kartoffeln zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Sobald die Kartoffeln weich sind, die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, nochmals mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Anmerkung: In den Originalrezepten werden Radieschenblätter verwendet. Mit den Rübchenblättern hat es auch lecker, leicht nach Spinat geschmeckt!

Mairübchen mit Bozner Sauce

Zutaten (4 Portionen)

4 Eier
1 TL Senf
125 ml Rapskernöl
150 g Joghurt
2 EL Weißweinessig
12 Stiele Kerbel
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
3 Mairübchen

Zubereitung

Eier 10 Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Eier halbieren, Eigelbe in einen Rührbecher geben.

1 TL Senf und 125 ml Rapskernöl zugeben und mit dem Schneidstab glatt pürieren.

150 g Joghurt und 1 – 2 EL Weißweinessig mit einem Schneebesen unterrühren.

Eiweiße mit einem großen Messer fein hacken. Blättchen von 12 Stielen Kerbel abzupfen und hacken. 1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden. Eiweiß und Kräuter unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mairübchen schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben schuppenartig auf eine Platte/einen Teller legen. Etwas von der Sauce darauf drapieren, den Rest separat zur Selbstbedienung servieren.

Die Sauce bis zur Verwendung abgedeckt kalt stellen.

Tipp Die Sauce kann am Vortag zubereitet werden. Dann aber die Kräuter erst kurz vor dem Anrichten untermischen.

www.essen-und-trinken.de (Sauce)

Meine einfache Variante für Bozner Soße

Zutaten

2 Eier, hartgekocht
2 TL Senf
3 TL Weißweinessig, oder Balsamico
50 g geschmacksneutrales Öl
Salz, Pfeffer
2 EL Schnittlauch in Röllchen

Zubereitung

Öl mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Die Eier in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Schnittlauch unter das Öl mischen.

Ferdsch 😊

Die Soße schmeckt uns nicht nur zu Mairübchen sondern ist auch lecker zu Spargel!