

Rübcheneintopf mit Butterklößchen



Zutaten:

Für 4 – 6 Personen:

- 500 g Rübchen (z.B. Steckrüben, Mohrrüben, gelbe Rüben, Mairübchen etc.)
- 1 l gute Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Kräuter der Saison (z.B. Schnittlauch, Petersilie)



Für die Butterklößchen:

- 60 g Butter oder Kräuterbutter
- 100 Mutschelmehl oder Semmelbrösel
- 2 Eigelbe
- 1 Ei
- 5 EL Buttermilch oder Milch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Für die Butterklößchen: Die Butter langsam erwärmen bis sie flüssig ist. Dann in einer Schüssel das Mutschelmehl (Mutschelmehl besteht aus Semmelbröseln, die aus krustenfreiem Brot hergestellt werden. Es ist folglich ein sehr helles Mehl) mit Buttermilch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Eigelbe, Ei und flüssiger Butter vermischen und 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend aus dem Teig ca. 20 kleine Klößchen mit der Hand rollen.

In einem Topf die Gemüsebrühe erhitzen. Die Klößchen in die Gemüsebrühe geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen! Die Klößchen sollten an die Oberfläche schwimmen. Klößchen herausnehmen und abgedeckt bis zum Servieren beiseite stellen.

Die Rübchen schälen und in 1 cm Würfel schneiden.

In einem zweiten Topf die Rübchenwürfel in 2 EL Öl zwei Minuten scharf anbraten damit diese etwas Farbe bekommen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit geschlossenem Deckel 10 Minuten sanft köcheln.

Den Eintopf mit den Butterklößchen in tiefen Tellern servieren. Mit Kräutern bestreuen.