

Federkohl mit Rüebl



Beilage zu Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

400 g Federkohl gerüstet
200 g Rüebl
1 Schalotte
Butter
1 dl Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer
Trockenbouillon

Vorbereiten

- a Federkohl rüsten, grobe Blattrippen entfernen und in Streifen schneiden.
- b Rübli rüsten und in kleine Würfel schneiden.
- c Schalotte rüsten und fein hacken.

Zubereiten

- d Fein gehackte Schalotte in wenig Bratbutter andünsten.
- e Federkohl und Rüebl dazugeben und kurz mitdünsten.
- f Mit 1 dl Gemüsebouillon ablöschen.
- g Wenig Trockenbouillon darüber streuen und zugedeckt weich dämpfen.
- h Abschmecken mit Salz und Pfeffer.