

Teltower Rübchen [Gemüse-Beilage]

Rubrik: **10: Gemüse**

2. Ed. – 1.12.2006

R 491

Zutaten:

Für 4 Portionen

800 g	Teltower Rübchen ¹⁾
1/2 l	Wasser
1/2	Brühwürfel
	(KNORR „Fette Brühe“)
1/2 TL	Meersalz
2 EL	Zucker
20 g	Butter
1 EL	Mehl
1/8 l	Brühe

Hinweis: Nach diesem Rezept kann auch aus **Petersilienwurzeln** eine wohlschmeckende Gemüse-Beilage gezaubert werden.

—	Meersalz	] Zum Abschmecken
—	Weißer Pfeffer, gem.	
1 EL	Petersilie, gehackt	

Zubereitung:

1. Die Rübchen schälen, waschen und in eine Schüssel legen. Dann die Rübchen auf einem Küchenbrett in etwa 3 cm lange Stücke zerteilen. Diese dann längs in etwa 1/2 cm starke Scheiben schneiden und davon kegelig Streifen abschneiden und in einen kleinen Kochtopf legen.
2. Das Wasser, Brühwürfel, etwas Salz zufügen und die Rübchen zum Kochen bringen.
3. Sobald sie kochen, die Hitze auf Stufe 1 (von 3) reduzieren und die Rübchen etwa 3–5 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind – aber noch etwas Biß haben. In einem Sieb die Rübchen abtropfen lassen.
4. In einem flachen Kochtopf den Zucker schmelzen und leicht bräunen lassen. Sofort die kalte Butter zufügen. Verrühren und das Mehl überstäuben. Das Mehl verrühren und mit etwas von der Brühe ablöschen.
5. Die Sauce 2–3 Minuten köcheln lassen, dann die tropfnassen Rübchen zufügen und vorsichtig alles vermengen.
6. Die Rübchen mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken.
7. Die Teltower Rübchen in eine Schüssel füllen und mit Petersilie bestreut servieren.

Diese ungewöhnliche Gemüse-Beilage kann man zu allem Fleisch, Bratwurst und auch zu gebratener Ente essen.

Wissenswertes über Teltower Rübchen

Vor über 250 Jahren begann südwestlich von Berlin – in der Stadt Teltow – die Erfolgsgeschichte der Teltower Rübchen. Als Brandenburger Delikatesse fanden die kleinen Feldfrüchte sogar den Beifall des genußfreudigen Geheimrats Johann Wolfgang von Goethe. Und Theodor Fontane ging mit seinem Lob noch weiter. Für ihn war die Mark Brandenburg mit ihren hervorragenden (mehlig) Kartoffeln, den Teltower Rübchen und den Pilzen sowieso „ein wahres Eldorado für Feinschmecker“. Nur der DDR-Wirtschaft war das total entgangen...

Teltower Rübchen sind klein und länglich. Sie stellen keine besonderen Ansprüche an den Boden und gedeihen daher prächtig auf den kargen märkischen Sandböden. Während andere Speiserüben auf schweren Böden richtig groß werden, beweisen Teltower Rübchen ihre Größe im Geschmack.

Die Teltower Rübchen werden erst im Frühjahr angebaut. Bis zur Ernte brauchen sie nur 6–8 Wochen. Sie enthalten reichlich Vitamine, Mineralstoffe und wertvolle ätherische Öle. Die Teltower Rübchen sind ein kulinarischer Klassiker aus Brandenburg.

Anmerkungen:

- 1) Frische Teltower Rübchen sind von Oktober bis Weihnachten erhältlich.

Quelle: Selbst erprobt ag. eines Rezeptvorschlags des Spargelhofes Josef Jakobs aus Schäpe bei Beelitz (vor den Toren von Teltow).
Notiert: 2003 + 22.11.2004 + 1.12.2006