

Rübcheneintopf mit Butterklößchen



Kochen nach alten Rezepten

Eintöpfe und Suppen schmecken besonders kräftig mit Rübchen und Butterklösschen. Das Rezept für Butterklößchen habe ich aus einem 150 Jahre alten Kochbuch geliehen. Ich habe es lediglich ein wenig abgewandelt. Die ursprüngliche Rezeptur bestand aus nur drei Zutaten: Weckmehl, Butter und einem Ei.

Ich habe zwei Varianten ausprobiert, die klassische und meine neue Rezeptur mit Kräuterbutter und Buttermilch. Beide Ergebnisse haben mich überzeugt. Einfache Rezepte sind oft der beste Weg zum Genuss.

Hier unsere heutige Rezeptur für **"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.

