

Rezept

Glasierte Mairübchen

Ein Rezept von Glasierte Mairübchen, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--------------------|
| 700 g möglichst kleine Mairübchen (Navetten) | 75 g Butter |
| 2 EL Puderzucker | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Rübchen waschen, Stielansätze und Wurzeln abschneiden. Rübchen halbieren oder vierteln. Butter und 75 ml Wasser in eine beschichtete Pfanne geben, die Butter darin unter Rühren schmelzen lassen. Die Navetten dazugeben, kurz durchrühren, mit Puderzucker bestäuben, salzen, pfeffern und nochmals durchrühren.

2. Rübchen offen bei kleiner bis mittlerer Hitze 20-25 Min. dünsten, dabei immer wieder umrühren, damit sie gleichmäßig garen und schön mit dem Sud überzogen werden. Immer wieder gerade so viel Wasser nachgießen, dass nur wenig Flüssigkeit in der Pfanne ist und der Zucker leicht karamellisieren kann. Ganz zum Schluss die Flüssigkeit so gut wie vollständig einkochen lassen.