

Rezept

Teltower Rübchen

Ein Rezept von Teltower Rübchen, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Teltower Rübchen (weiße Rüben, ersatzweise Navets)	200 ml Gemüsebrühe
1 EL Zucker	2 EL Butter
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Rübchen waschen und schälen, in Viertel schneiden. Mit der Brühe in einen breiten Topf geben, aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. kochen, bis sie bissfest gegart sind (mit einer Messerspitze wie bei Kartoffeln prüfen). Dann den Deckel abnehmen und die Brühe bei stärkerer Hitze auf etwa 1 EL einkochen lassen.
2. Die Butter mit dem Zucker zu den Rübchen geben, wenden und bei mittlerer Hitze noch etwa 5 Min. dünsten, bis die Rübchen schön glänzen, dabei öfter umwenden. Mit Salz abschmecken und servieren.