

Räbebappe



Da Rabe sehr wässrig sind braucht es Kartoffeln zum binden und auch um den intensiven Geschmack der Rabe etwas zu mildern.

Egal welche Menge man kocht, (lässt sich sehr gut einfrieren) wichtig ist das Verhältnis:

2/3 Räben, 1/3 Kartoffeln

Räben und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und getrennt weich kochen.

Danach abschütten und etwas trocknen lassen

Grob gehackte Zwiebel gut und langsam in viel Butter dünsten

Räben und Kartoffeln durchs Passevite treiben und alles gut und langsam verrühren.

Würzen, auch etwas Muskatnuss und wenig Rahm dazu.

Dazu ideal: Grüner Speck und etwas Salzkartoffeln

Aufgewärmt schmeckt alles noch besser

Eierstich

Hier ist das Verhältnis: 1 Ei und 0.75 dl Rahm

Eier und Rahm leicht schaumig schlagen, würzen und in kleine Förmchen giessen.

Förmchen mit ALU-Folie abdecken und in eine Pfanne mit heissem Wasser stellen.

Wasser darf nicht kochen, Langsam garen lassen und warten bis die Masse stockt und fest wird.

Danach aus den Förmchen nehmen und in Würfel schneiden.

Zum würzen für eine besondere Note, eignen sich auch Muskatnuss oder Safran.

Eierstich in Suppenteller verteilen und mit heisser Bouillon übergiessen, Schnittlauch