

Ürsels Krautstiele

für 10 - 12 Personen:

- 4 kg frische Krautstiele mit Blattgrün
- 60 g Olivenöl
- 80 g Mehl
- 2 gehackte Zwiebeln
- 4 gepresste Knoblauchzehen
- 2 lt Gemüsebouillon
- 1 dl Aceto balsamico
- 1 dl Vollrahm
- 1 Zitrone (Saft)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss



Zubereitung:

Krautstiele putzen, waschen vom Blattgrün trennen und dieses klein schneiden und beiseite legen.

Die Krautstiele in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden und in der Bouillon knackig kochen und abschütten.

Die Bouillon in die Pfanne zurückgeben und das klein geschnittene Blattgrün in der Bouillon ca. 2-3 Minuten blanchieren und abschütten.

Die Bouillon für die Sauce zurück behalten.

Olivenöl erhitzen und die die Hälfte der gehackten Zwiebeln andämpfen und mit dem Mehl abbinden (Mehlschwitze herstellen).

1 Liter Bouillon und den Balsamico zuschütten, die Sauce gut verrühren, sämig kochen und abschmecken.

Die gekochten Krautstiele in die Sauce geben und noch etwas ziehen lassen.

In einer anderen Pfanne die Butter erhitzen.

Die andere Hälfte der gehackten Zwiebeln und den Knoblauch andämpfen.

Das Blattgrün zugeben und kurz mitdämpfen.

Mit etwas Bouillon und dem Rahm ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, den Zitronensaft zugeben.

Abschmecken und mit den weissen Krautstielen servieren.