



Sure Räba

Zutaten

Sure Räba

Butter oder Sonnenblumenöl

Mehl

Beilage (Spätzle, Nudeln oder Geselchtes)

Zubereitung

Eine Mehlschwitze zubereiten wie unsere Großmütter – das heißt mit etwas Öl oder Butter einen Esslöffel Mehl anschwitzen. Dann können die Sura Räba in den Einbrenn gegeben werden und müssen nur noch kurz aufgekocht werden. Für alle die keine Mehlschwitze wollen, können die Sura Räba einfach so, wie sie sind, in einem Topf erhitzen.

Obendrauf geröstete Zwiebeln - à la Käsknöpfle - geben und mit einer Beilage aus Spätzle, Nudeln oder Geselchtem servieren.