



Velouté de navets

Rübchensuppe

pour 6 personnes

350 g de navets fanes
 100 g de beurre
 500 g de pommes de terre
 100 g de pain rassis émietté
 1 ½ l de bouillon de volaille
 sel, poivre
 6 c. à s. de crème fraîche
 Persil hâché

Für 6 Personen

350 g weiße Rübchen mit Grün
 100 g Butter
 500 g Kartoffeln
 100 g Semmelbrösel
 1 ½ l Geflügelbrühe
 Salz, Pfeffer
 6 EL Crème fraîche
 gehackte Petersilie

Lavez bien les légumes, réservez les fanes, coupez simplement les racines. Si les navets sont un peu gros, coupez-les en deux.

Faites fondre dans un faitout le beurre, jetez-y les navets, puis les fanes.

Faites étuver à petit feu pendant 5 mn. Pendant ce temps, **épluchez les pommes de terre**, lavez-les rapidement et coupez-les en deux ou trois morceaux.

Ajoutez-les aux navets.

Incorporez le pain rassis. Salez, poivrez, puis recouvrez de bouillon de volaille.

Laissez cuire à petit bouillon pendant 1 h.

Mixez et servez chaud avec 1 cuillerée à soupe de crème fraîche dans chaque assiette.

Parsemez de persil

Waschen Sie das Gemüse gut, lassen Sie das Grün zunächst beiseite. Wenn die Rübchen recht groß sind, halbieren Sie sie.

Schmelzen Sie in einem Kochtopf die Butter und geben Sie die Rübchen hinein, dann das Grün.

Dämpfen Sie bei geringer Hitze etwa 5 Minuten. In der Zwischenzeit **schälen Sie die Kartoffeln**, waschen Sie sie und schneiden Sie sie in zwei oder drei Teile. **Geben Sie sie zu den weißen Rübchen.**

Fügen Sie die Semmelbrösel hinzu, Salz und Pfeffer und bedecken dann das Ganze mit der Gemüsebrühe.

Lassen Sie die Suppe 1 Std. köcheln.

Pürieren Sie sie und servieren sie heiß mit jeweils einem Löffel Crème fraîche pro Teller.

Bestreuen Sie mit Petersilie.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

