

Mangold in Senfrahm

Zutaten

1 Mangoldstaude °
1/2 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
100 ml Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
200 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
2 EL mittelscharfer Senf
1 TL Kurkuma
Salz
Zucker

Zubereitung

Mangoldgrün von den Stielen schneiden. Stiele in feine Streifen schneiden, Mangoldgrün grob hacken. Die Chilischote in Ringe, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Butter in einem flachen Topf zerlassen. Mangoldstiele darin mit Chilischote und Knoblauch glasig dünsten. Mit Wein und Brühe auffüllen und 8-10 Minuten offen kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Sahne, Senf und Kurkuma zum Gemüse geben und offen dicklich einkochen. Das Mangoldgrün unterheben und nochmals 2 Minuten kochen. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.