Teltower Rübchen (mit Hühnchenfleisch)

Zutaten für 4 Personen

- 500 Gramm Teltower Rübchen
- 1EL Zucker
- 50 Gramm Butter
- 0,25 Liter Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 400 Gramm Hühnchenfleisch
- Bratfett oder -öl

Zubereitung

Die Rübchen schälen. Kleine halbieren, größere vierteln. Den Zucker im Topf schmelzen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Butter dazu geben. Beides vorsichtig vermengen. Topf wieder auf den Herd stellen, die Rübchen dazugeben und bräunen lassen. Dann mit der Brühe ablöschen. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hühnchen nebenbei in Scheiben oder Stücke schneiden und in der Pfanne braten.

Zum Gericht kann man nach Bedarf zum Beispiel Reis machen.

Zubereitungszeit

etwa 30 Minuten