
Rübstiel

Rübstiel sind die jungen, zarten Blätter und Stiele der Speiserübe. Das Gemüse hat einen mild-würzigen, leicht senfartigen Geschmack und ist vor allem in der Frühlingsküche sehr beliebt.

So lagert ihr Rübstiel richtig:

- Am besten in ein feuchtes Küchenpapier einschlagen und dann in einer luftdichten Tüte/Box im Kühlschrank aufbewahren.

Ideen für die Küche:

- **Als klassisches Stielmus:** Die Stiele und Blätter grob hacken, mit etwas Butter und Gewürzen weich dünsten – köstlich als Beilage zu Kartoffeln oder Fleisch.
- **In Suppen, Eintöpfen, Omelette oder Quiche:** Rübstiel bringt einen feinen, würzigen Akzent.

