

## Stielmangold in Korianderrahm

Rezept für 4 Personen

4 Blätter Stielmangold  
Salz

1 kleine Zwiebel fein geschnitten  
wenig Öl  
3 EL Weisswein  
2 dl Vollrahm  
Bouillonpaste  
1/4 TL Koriandersamen gemörsert



Die Stielmangoldblätter waschen und rüsten, so dass Stiele und Blattgrün nacheinander gekocht werden können.

Einen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Wasser salzen. Zuerst die Stiele und nach zwei Minuten die Blätter des Mangolds ins Wasser geben und knapp weich-kochen. Danach wird das Gemüse mit einem Sieb gut abgetropft.

In der Zwischenzeit Zwiebeln in wenig Öl andünsten, mit wenig Weisswein ablöschen und dann den Rahm beugeben. Mit etwas Bouillonpaste würzen. Dann den gemörserten Koriander beugeben und alles gut einköcheln lassen. Ist die Sauce zu dünn, kann wenig Maizena oder etwas Agar Agar beugegeben werden.

Den Mangold nun zur Sauce geben und gut mischen und so nochmals einige Minuten köcheln lassen.

Abschmecken - fertig!