

Huflattich Gemüsebeilage

Huflattich

für 4 Personen:

Schüssel voll jungem
Huflattich

Waschen, mit einem Tuch trockenschwingen
In Streifen schneiden.

2 Zwiebeln
Öl

klein schneiden,
mit dem Öl in einer Bratpfanne mit hohem
Rand andünsten.

Rindsbrühe

Die Huflattiche Portionsweise zu den Zwiebeln geben und mit andünsten.
Die Masse wird einfallen. Dann mit der Brühe ablöschen und für einige
Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die
Blätter weich sind.