

Anleitung Räben Schnitzen

Werkzeug

- Esslöffel oder Kugel-Ausstecker
- Küchenmesser, Sackmesser
- Guetzliformen
- Schnur
- Schere
- Teelicht
- wer hat, Linolschnitt-Werkzeug
- ev. Kugelschreiber



Schritt 1, Deckel

Den Deckel (rot-violetter Teil) ca. 2-3 cm dick abschneiden. Zur Belüftung der Kerze wird in die Mitte des Deckels ein Loch geschnitten.

Schritt 2, Räbe verzieren

Dafür kannst du mit dem Kugelschreiber Figuren und Muster auf die Räbe zeichnen und mit dem Messer schneiden und herausnehmen. Oder du kannst Guetzliformen in die Haut der Räbe stechen und diese herausnehmen.

Achtung, nur 1-2 mm tief arbeiten.

Schritt 3, Räbe aushöhlen

Mit dem Löffel oder Kugelausstecker die Räbe aushöhlen. Wanddicke sollte danach ca. 0.5 bis 1 cm sein.

Unbedingt vorsichtig arbeiten, damit keine Löcher entstehen.

Schritt 4, Schnüre anbringen

Deckel wieder auf die Räbe legen, mit Zahnstocher oder Wollnadeln an drei Stellen Löcher in die Räbe und den Deckel stechen.

Schnüre (ca. 60cm lang) zuerst an die Räbe Knüpfen, danach den Deckel einfädeln und ebenfalls anknüpfen.

Alle Schnüre zusammennehmen und verknoten.

Schritt 5, Kerze

Teelicht in die Räbe legen, fertig. LED-Kerzen eignen sich auch gut.



Aufbewahren

Soll die Räbe mehrere Tage schön bleiben, sie zwischendurch über den Tag ins kalte Salzwasser legen.

Weitere Informationen und Anleitungen finden Sie auf folgenden Seiten:

<https://famigros.migros.ch/de/ausfluege-und-freizeit/basteln/raebeliechtl-schnitzen>

<https://www.youtube.com/watch?v=rKuOKXPTMPI>

Rezepte für die Rübenreste

Herbstrüben-Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

200 g festkochende Kartoffeln, geschält,
gewürfelt
4 mittelgrosse Zwiebeln
2 EL Butter zum Dämpfen

Die geschälten und gewürfelten Zwiebeln werden zusammen mit den Kartoffelwürfeln in einem grossen Topf in Butter für etwa 10 Minuten angedünstet. Zuerst kurz ohne Deckel bis die Zwiebeln glasig sind, dann Deckel auf den Topf geben.

1 l Gemüsefond
600 g Herbstrübe, gewaschen, geschält,
in Stücke geschnitten
Salz, Pfeffer, Muskat, Chili

Nach dieser Zeit den Fond angiesen, die Herbstrübe zugeben und mit Salz, Pfeffer, je einer Prise Muskat und Chiliflocken würzen. Nun das Ganze etwa 30 Minuten köcheln bis alles weich ist.

1 dl Rahm
2 EL Butter zum Dämpfen

Rahm dazugiesen und entweder mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln und Herbstrüben ordentlich zerdrücken oder mit dem Pürierstab feinmixen.

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Abschmecken, die Hälfte des Schnittlauchs einrühren und mit dem restlichen Schnittlauch garniert servieren.

Tipp: Wird die Herbstrübe zur Hälfte durch fein geraspelte Renden ersetzt, ergibt dies eher eine rötliche Cremesuppe. Die Hälfte durch Kürbis ersetzt, eine schöne gelbe Färbung.

Weitere Rezepte auf:

<https://www.birsmatthof.ch/rezepte-saisongemuumlsetabelle/herbstrueben-drei-feine-rezepte>

