

# Rahmfisolen

Als Hauptmahlzeit mit Kartoffeln oder als Beilage zu Fleischgerichten: Die Rahmfisolen schmecken mit diesem Rezept besonders lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| 760 g          | <a href="#">Fisolen</a> |
| 2 EL           | <a href="#">Butter</a>  |
| 2 EL           | Mehl                    |
| 300 ml         | Rindersuppe (heiß)      |
| 250 g          | Sauerrahm               |
| 1 Spritzer     | Zitronensaft            |
| 1 Messerspitze | Natron                  |
| 1 Prise        | <a href="#">Salz</a>    |
| 1 Prise        | <a href="#">Pfeffer</a> |
| 1 Handvoll     | Kräuter (gehackt)       |

## Zubereitung

1. Die **Rahmfisolen** sind eine schmackhafte Beilage sowie Zwischenmahlzeit. Fisolen säubern, die Fäden beseitigen und die Enden abschneiden. Im Anschluss Fisolen in mundgerechte Stücke zerteilen.

2. Einen Topf mit Wasser füllen und kräftig salzen. Eine Messerspitze Natron hinzufügen. Aufkochen lassen.
3. Parallel dazu in einem weiteren Topf die Rindssuppe erhitzen. Alternativ in der Mikrowelle erhitzen. Die Fisolen für etwa 10 Minuten in dem Salzwasser bissfest kochen und im Anschluss in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Butter in einer Pfanne erwärmen und aufschäumen lassen. Mehl darauf streuen und einrühren. Heiße Rindssuppe in die Sauce rühren, aufkochen lassen.
5. Rahm glatt rühren und zur Sauce rühren, gut durchkochen. Herdplatte abstellen, Fisolen in die Sauce geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zitronensaft verleiht dem Gericht eine frische Note. Wird die Sauce zu dick, heiße Rindssuppe darunter rühren.
6. Vor dem Servieren die Kräuter fein hacken und die Rahmfisolen damit garnieren.

## **Tipp**

Die Rahmfisolen als Beilage zum Naturschnitzel verwenden.