

Blattstielgemüse (Quelle Wikipedia)



Rübstiel, Blattstielgemüse hat einen fein-säuerlichen Geschmack und wird am besten frisch nach der Ernte verzehrt, weil die zarten Blätter schnell welken. Das Gemüse ist vor allem im Rheinland und in Westfalen bekannt. Dort werden die Stiele der jungen Mai- und Herbstrüben meist gehackt und gedünstet zu Fleischgerichten serviert. Üblich ist auch eine Mischung mit Kartoffelpüree oder Stampfkartoffeln. In weiteren traditionellen Zubereitungen wird er zu Eintopf oder roh zu Salat verarbeitet. In Portugal und im spanischen Galicien ist das Gemüse als [Grelas](#), häufig zusammen mit Kartoffeln gekocht, eine Beilage zu Fleischgerichten.