

Gedämpfte Rüebli



Beilage zu Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

- 400 g Rüebli**
ungerüstet gewogen
- 1 kleine Zwiebel**
- Butter**
- 1 dl Gemüsebouillon**
- 1 Prise Zucker**
- 1/2 Bund Peterli**

Vorbereiten

- a Rüebli rüsten und in gewünschte Form schneiden.
(Rund / Julienne / gewellt schräg mit entsprechendem Messer)
- b 1 kleine Zwiebel fein hacken
- c 1 dl Gemüsebouillon zubereiten
- d Peterli fein hacken

Zubereiten

- e Fein gehackte Zwiebel in hoher Pfanne mit 15 g Butter andämpfen.
- f Gerüstete und geschnittene Rüebli begeben und ebenfalls
ca. 5 Minuten andämpfen.
- g 1 Prise Zucker darüberstreuen.
- h Mit 1 dl Gemüsebouillon ablöschen.
- i Zugedeckt bei schwachem Feuer ca. 20 Minuten garen.
- k Vor dem Servieren 1 EL fein gehackter Peterli unter die Rüebli mischen.