

Erbsli und Rüebligmües Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Rüebli	schälen und in Stücke schneiden
200 g Zwiebel	gehakt
100 g Bratbutter	erhitzen, Rüebli und Zwiebeln in der Butter andämpfen
20 g Zucker	zu den Rüebli geben, mitdünsten (leicht caramellisieren) 1EL=15gr
5.0 dl Wasser	ev. weniger
5.0 g Bouillion	8g=1EL ablöschen und aufkochen, ca 15min. zugedeckt weichkochen letzte 3-5 Minuten Erbsen mitkochen
600 g Erbsen	gefroren