



gedünstete Rüebli von schiggy

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

750 g Rüebli	unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, oder, wenn nötig abschälen. Anschließend in Scheiben schneiden.
150 g Zwiebel	schälen und würfeln
30 g Butter	In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.
5.0 g Zucker	mit Rüebli mit den Zwiebeln mitdünsten
2.5 dl Bouillon (flüssig)	Ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 20' bei mässiger Hitze weich dünsten. Eventuell Bouillon nachgiessen
10 g Petersilie, frische	gehackt, Rüebli damit bestreuen