gedünstete Rüebli von schiggy

Mengen für 24 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

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