gedünstete Rüebli von schiggy

Mengen für 26 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

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