



gedünstete Rüebli von schiggy

Mengen für 35 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

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