Karamelisierte Rüebli von Martin Lustenberger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Petersilie, Pfeffer

1.5 kg Rüebli	Waschen und in Scheiben / Streifen schneiden
2.0 cl Olivenöl	erhitzen und Rüebli beigeben
30 g Zucker	beigeben und zusätzlich noch etwas Salzen Warten, bis die Rüebli karamelisiert sind.
* 3 g Knoblauchzehen	ungeschählt und ganz beigeben, 20 Minuten zugedeckt garen lassen. Mit Petersilie und Pfeffer abschmecken

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*