



Karamalisierte Rüebli

von Martin Lustenberger

Mengen für 38 Personen

Gewürze: Petersilie, Salz, Pfeffer

5.7 kg Rüebli	Waschen und in Scheiben / Streifen schneiden
7.6 cl Olivenöl	erhitzen und Rüebli begeben
114 g Zucker	begeben und zusätzlich noch etwas Salzen
	Warten, bis die Rüebli karamalisiert sind.
3.8 Stück Knoblauchzehen	ungeschält und ganz begeben, 20 Minuten zugedeckt garen lassen.
	Mit Petersilie und Pfeffer abschmecken