

## Haasefueter-Rüebli

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g Rüebli

1 kl. Zwiebel

Olivenöl

1 Prise Zucker

Gemüsebouillon

Zubereitung:

Rüebli rüsten, in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und diese nochmals der Länge nach vierteln/achteln.

Zwiebel fein hacken und im Olivenöl andämpfen. Rüebli begeben, kurz mitdämpfen, Prise Zucker dazu und etwas karamelisieren, mit Gemüsebouillon ablöschen, zugedeckt nicht zu weich kochen, abschmecken und beim Anrichten mit etwas Peterli bestreuen.