

Streifenrüebli

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g Rüebli
1 kleine Zwiebel
Olivenöl
1Prise Zucker
Bouillon

Zubereitung:

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

kl. Zwiebel fein hacken und im Olivenöl andämpfen.

Rüebli begeben, kurz mitdämpfen, Prise Zucker dazu und etwas karamelisieren, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt nicht zu weich kochen, abschmecken und beim Anrichten mit etwas Peterli bestreuen