



Glasierte Rüebli

Hier Als Beilage zum Filet im Teig

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.



600g	Rüebli
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
0,5 TL	Salz
1 dl	Wasser
1 TL	Zucker
20g	Butter

Und so wird's gemacht

- 1) Rüebli schälen, längs und quer halbieren, in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.
- 2) Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rüebli begeben, salzen, ca. 5 Min. mitdämpfen. Wasser dazugiessen, offen ca. 15 Min. knapp weich kochen, bis die Kochflüssigkeit eingekocht ist.