Adetswiler Rüebligemüse

Adetswiler Rüebligemüse

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 40 Min

Menu: 11.9.2019

Creation: Stefan Würsch

Zutaten für 4 Personen (einfach / 40 Min)

1 EL Butter 1 Zwiebel, fein geschnitten 4 Rüebli, gepuzt, in Stengeli geschnitten wenig Gemüsebouillon wenig Mehl Salz und Honig zum Abschmecken

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen. Rüebli beigeben und 2 - 3 Min. mitdämpfen. Mit wenig Mehl bestäuben und mit wenig Gemüsebouillon ablöschen und bei mittlerer Hitze garen (ca. 20 - 25 Min.)

1/1