Die Kochlöffel

Seit 2013

April 2022 / Andy Schindler

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Gemüse

Zitronen Rüebli

Zutaten

4 Personen

300g Rüebli
½ Zitrone (nur Schale)
1 EL Butter
½ dl Wasser
½ TL Zucker
¼ Bund Schnittlauch geschnitten
etwas Salz, wenig Pfeffer

Zutaten

18 Personen

1kg 300g Rüebli
2 Zitronen (nur die Schale)
4 EL Butter
2 dl Wasser
2 TL Zucker
1 Bund Schnittlauch geschnitten
etwas Salz, wenig Pfeffer

Zubereitung

Rüebli schälen und in etwa 5cm lange Spickel schneiden. Von den Zitronen die Schale abreiben. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rüebli kurz dünsten. Wasser, Zucker und Zitronenschale beigeben, zugedeckt ungefähr 7 Minuten köcheln, würzen. Die Rüebli beim Anrichten mit dem geschnittenen Schnittlauch bestreuen.