

Adetswiler Rübligemüse

Adetswiler Rübligemüse

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 begeben und 2 - 3 Min. mitdämpfen. Mit wenig Mehl bestäuben und mit wenig Gemüsebouillon ablöschen und bei mittlerer Hitze garen (ca. 20 - 25 Min.)