



gedünstete Rüebli von schiggy

Mengen für 120 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

9.0 kg Rüebli	unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, oder, wenn nötig abschälen. Anschließend in Scheiben schneiden.
1.8 kg Zwiebel	schälen und würfeln
360 g Butter	In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.
60 g Zucker	mit Rüebli mit den Zwiebeln mitdünsten
3 Liter Bouillon (flüssig)	Ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 20' bei mässiger Hitze weich dünsten. Eventuell Bouillon nachgiessen
120 g Petersilie, frische	gehackt, Rüebli damit bestreuen