

Josefs süße Rübchen

- 3 große Butterrüben
- Öl
- Zucker

Zubereitung:

3 große Butterrüben in möglichst dünne Streifen raspeln.

1 l kochendes Wasser über die Rüben gießen und 10 – 20 Minuten zugedeckt stehen lassen. Dann 6 Esslöffel Öl in der Pfanne heiß werden lassen. 3 geh. Esslöffel Zucker in das heiße Öl geben und leicht karamellisieren lassen.

Die ausgedrückten Rüben dazugeben und 30 Minuten dünsten.

Wer will kann einige Scheiben grünen Speck mitdünsten und obendrauf legen.

Dazu passen besonders gut Pellkartoffeln und Meerrettichsoße.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de