



Rezept vom November 2011 – Hansruedi Mettler

Knackige Gemüse

Zutaten (für 4 Personen)

Gemüse ca. 500 g (Gelbe und rote Karotten, Kefen, Broccoli, Kohlrabi)

Bratbutter

Zucker

Gemüsebouillon

Butter

Salz, Pfeffer

Karotten schälen und schräge Scheiben schneiden

Broccoli in Röschen aufteilen, Stiele schälen und in gleichgrosse Stücke schneiden

Kefen falls nötig spitzen und „fädeln“

Kohlrabi schälen und in Stäbchen oder Würfelchen schneiden

Gemüse erst kurz vor dem servieren zubereiten.

Jedes Gemüse einzeln in Bratbutter andämpfen, eine Prise Zucker darüber streuen (wegen der Farbe) und mit starker Gemüse-Bouillon ablöschen. Nur kurz köcheln damit Gemüse knackig bleibt. Mit etwas Butter, Pfeffer und Salz abschmecken.