

Rezept

Glasierte Herbstrübchen

Ein Rezept von Glasierte Herbstrübchen, am 09.06.2026

Zutaten

500 g gelbe Herbstrübchen	250 g Möhren
40 g Butter	1 EL brauner Zucker
200 ml Gemüsebrühe	1 Bund Petersilie
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Rüben putzen, schälen, waschen und in Spalten schneiden. Die Möhren schälen und längs vierteln, die Viertel in 3-4 cm große Stücke schneiden.

2. Die Butter in einem breiten Topf zerlassen. Den Zucker einrühren. Die Rüben und Möhren zufügen und bei mittlerer Hitze unter Wenden 4-5 Min. anbraten, bis sie glänzen. Die Brühe angießen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze in 15 Min. weich dünsten.

3. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Petersilie vor dem Servieren aufstreuen.