Rezept

Steckrüben mit Sherry & Ingwer

Ein Rezept von Steckrüben mit Sherry & Ingwer, am 12.10.2024

Zutaten

600-700 g	Steckrüben
	Salz
30 g	Butter
1-2 TL	Akazienhonig
	Korianderblättchen
100 ml	trockener Sherry
2 EL	fein gewürfelter Ingwer
	Pfeffer aus der Mühle
	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Rüben schälen, holzige Teile entfernen und waschen. Die Rüben zuerst in Streifen (1 x 4 cm), dann schräg in 1 cm große Stücke schneiden.

2. Sherry mit 100 ml Wasser aufkochen. Die Rüben zugeben, salzen und in 8-10 Min. bissfest garen.

3. Ingwer in der Butter anschmoren, die Rüben darin schwenken. Salzen, pfeffern, mit Akazienhonig und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit Korianderblättchen bestreuen.