

Rezept

# Steckrüben mit Sherry & Ingwer

Ein Rezept von Steckrüben mit Sherry & Ingwer, am 24.04.2024

## Zutaten

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

## 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.