



Rüebli mit Speck Aargauerart

(4 Personen)

- 75 g Speckwürfeli
- kleine Zwiebel*, gehackt
- 800 g Rüebli*, schräg in feine Scheiben geschnitten oder feine Stäbchen
- Bratbutter oder Bratcrème
- ½ TL Zucker
- 3 dl Gemüsebouillon
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butter
- ½ TL Essig
- Salz, Pfeffer, Muskat

*im Hoflädeli erhältlich

Speck in wenig Bratbutter dünsten.

Zwiebeln begeben, einige Minuten mitdünsten.

Rüebli und Zucker beifügen, mit Bouillon ablöschen und zugedeckt 10-20 Minuten weichkochen.

Mehl und Butter zusammen verarbeiten, zu den Rüebli geben, rühren, ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Abschmecken und sofort servieren.