

Fischbacher's

Rezepte mit Bodensee-Verjus

Marinierte Rüebli

500 g Rüebli

2 Knoblizehen

1 TL Senf

1 TL Honig

3 EL Verjus

Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian

6 EL feinstes Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Die Rüebli schälen und im Salzwasser etwa 10 Minuten garen. Abtropfen lassen, grosse Rüebli halbieren und vierteln, kleine nur vierteln.

Für die Marinade den Knoblauch fein würfeln. Senf, Honig, Verjus, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unterschlagen. Die Kräuter abzupfen und fein hacken. Den Knobli und die Kräuter begeben.

Die Rüebli in eine Form legen und mit der Marinade mischen.

Zugedeckt einen Tag durchziehen lassen.