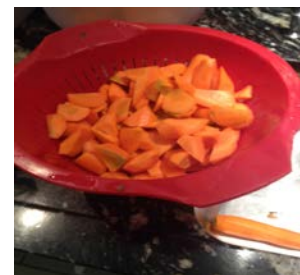


## Rüebli 'rädeln'???

Während der Herbstzeit haben wir eine so grosse Palette an einheimischem Gemüse, da läuft mir grad das Wasser im Mund zusammen. Unsere Natur ist so optimal aus- und eingerichtet, sie bietet uns alle Nährstoffe, die wir im Moment und speziell zu dieser Jahreszeit brauchen. Unser einheimisches Gemüse birgt eine geballte Ladung an Vitaminen und Mineralstoffen, da dürfen wir nur noch zugreifen.

Unter [www.gemuese.ch/saisonkalender](http://www.gemuese.ch/saisonkalender) sind alle im Moment aktuellen einheimischen Gemüsesorten aufgelistet. Die Auswahl ist riesig. Hoch aktuell sind im Moment Kabis jeglicher Art (Weisskabis, Rotkabis, Federkohl, Rosenkohl etc.), dann Lauch, Sellerie und natürlich unsere feinen **Rüebli**.



In jungen Jahren habe ich die Rüebli immer in Rädli geschnitten, bis ich vor über 25 Jahren bei meiner allerliebsten aller Schwiegermütter, unserem Mueti, eine ganz neue Schneideart kennen lernte. Bei unserem Mueti war Rüebli mit Speck und Wurst ein heiss beehrtes Essen. Aber so wie unser Mueti die Rüebli geschnitten hat, das habe ich vorher noch nie gesehen. Und heute, heute würde es mir nie mehr in den Sinn kommen, die Rüebli in Rädli zu schneiden. Und sicher nicht, wenn es Rüebli mit Speck gibt. Da wäre ich ja bei etwa 4 kg Rüebli ewig dran. Lustig ist nun aber, dass ich immer wieder auf diese Schneideart angesprochen werde, da diese wohl wirklich nicht geläufig ist. Oder täusche ich mich da? Es würde mich ja schon interessieren, wie IHR die Rüebli schneidet.

Also: ich nehme das Rüebli ganz normal in die Finger, und dann 'spitze' ich dieses zu. Dabei führe ich aber das Messer nicht von mir weg, sondern ich schneide das Rüebli in kleine 'Schnitzli', resp. in grosse, mundgerechte 'Bitze', und das tolle daran ist, dass ich im 'Bisiwetter' fertig bin. Und wenn ich ca. 4 Kilo Rüebli rüste (das brauche ich bei Rüebli und Speck im Minimum), dann spielt mir die Rüstzeit schon eine Rolle.

Also los, unbedingt mal ausprobieren, Rückmeldungen nehme ich wie immer gerne entgegen...

