



Neue Schwarzwurzel - Rezepte

Geschmorte Schwarzwurzeln

500g Schwarzwurzeln
Essig-Mehl-Wasser (1EL Mehl, ein Schuß Essig, ca. 3/4l Wasser)
Saft einer Zitrone
1-2 EL neutrales Öl
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen, gehackt
6 Zweige Thymian
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
50g kalte Butter, gewürfelt
1 EL Petersilie, gehackt (oder getrocknet)
evtl. 4 Scheiben Speck

Schwarzwurzeln waschen, rasch abschaben (oder mit Sparschäler dünn schälen) und sofort in Essig-Mehl-Wasser legen bis alle Wurzeln geputzt sind, da sie sonst rasch braun werden.

Ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft kurz blanchieren, anschließend abschrecken.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die abgetropften Schwarzwurzeln darin anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen.

Zwiebel, Knoblauch (und Speckscheiben) begeben und mitbraten lassen. Thymian zugeben. Mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen und langsam weiterschmoren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kurz vor dem Servieren den Thymian entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter einrühren und die gehackte Petersilie dazugeben.

Dazu passen Getreide- oder Hirsefrikadellen oder Fleischküchlein und Rosmarinkartoffeln.

Variation

Schwarzwurzeln wie oben vorbereiten.

500g Gemüse der Saison (Möhren, Broccoli, Kohlrabi, Rosenkohl,...), waschen, putzen und klein schneiden.

Gemüse mit den Zwiebeln in Öl andünsten, mit 1/4l Gemüsebrühe ablöschen; aufkochen. Schwarzwurzeln abtropfen lassen, klein schneiden und zum Gemüse geben. Alles zugedeckt 15-20 Minuten dünsten.



Neue Schwarzwurzel - Rezepte

Geschmorte Schwarzwurzeln

500g Schwarzwurzeln
Essig-Mehl-Wasser (1EL Mehl, ein Schuß Essig, ca. 3/4l Wasser)
Saft einer Zitrone
1-2 EL neutrales Öl
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen, gehackt
6 Zweige Thymian
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
50g kalte Butter, gewürfelt
1 EL Petersilie, gehackt (oder getrocknet)
evtl. 4 Scheiben Speck

Schwarzwurzeln waschen, rasch abschaben (oder mit Sparschäler dünn schälen) und sofort in Essig-Mehl-Wasser legen bis alle Wurzeln geputzt sind, da sie sonst rasch braun werden.

Ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft kurz blanchieren, anschließend abschrecken.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die abgetropften Schwarzwurzeln darin anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen.

Zwiebel, Knoblauch (und Speckscheiben) begeben und mitbraten lassen. Thymian zugeben. Mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen und langsam weiterschmoren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kurz vor dem Servieren den Thymian entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter einrühren und die gehackte Petersilie dazugeben.

Dazu passen Getreide- oder Hirsefrikadellen oder Fleischküchlein und Rosmarinkartoffeln.

Variation

Schwarzwurzeln wie oben vorbereiten.

500g Gemüse der Saison (Möhren, Broccoli, Kohlrabi, Rosenkohl,...), waschen, putzen und klein schneiden.

Gemüse mit den Zwiebeln in Öl andünsten, mit 1/4l Gemüsebrühe ablöschen; aufkochen. Schwarzwurzeln abtropfen lassen, klein schneiden und zum Gemüse geben. Alles zugedeckt 15-20 Minuten dünsten.