



Neue Schwarzwurzel - Rezepte

Schwarzwurzeln in Zitronenbutter

500g Schwarzwurzeln
1l Wasser
Saft einer Zitrone
5 EL Butter oder neutrales Öl
1 Prise Salz
Saft einer ½ Zitrone

Schwarzwurzeln waschen, rasch mit Sparschäler dünn schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und sofort in Zitronenwasser legen bis alle Wurzeln geputzt sind, da sie sonst rasch braun werden.

- Vom Zitronenwasser 1 Tasse abnehmen und in einem Topf erhitzen, Schwarzwurzeln hineingeben und mit Deckel versehen bissfest oder weich kochen.
- Fett im separaten erhitzen und mit Salz verrühren. Dann den Zitronensaft tropfenweise einrühren.
- Schwarzwurzeln und Zitronenbutter vermengen.
- Evtl. nachwürzen.

Dazu passen Getreide- oder Fleischküchlein und Kartoffeln.

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

Schwarzwurzeln in Zitronenbutter

500g Schwarzwurzeln
1l Wasser
Saft einer Zitrone } vermischt
5 EL Butter oder neutrales Öl }
1 Prise Salz
Saft einer ½ Zitrone

Schwarzwurzeln waschen, rasch mit Sparschäler dünn schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und sofort in Zitronenwasser legen bis alle Wurzeln geputzt sind, da sie sonst rasch braun werden.

- Vom Zitronenwasser 1 Tasse abnehmen und in einem Topf erhitzen, Schwarzwurzeln hineingeben und mit Deckel versehen bissfest oder weich kochen.
- Fett im separaten erhitzen und mit Salz verrühren. Dann den Zitronensaft tropfenweise einrühren.
- Schwarzwurzeln und Zitronenbutter vermengen.
- Evtl. nachwürzen.

Dazu passen Getreide- oder Fleischküchlein und Kartoffeln.

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.