



„Schwarzwurzelgemüse,“

Zutaten für 4 Personen:

2 kg Schwarzwurzeln
4 EL Mehl
4 EL Essig
2 TL Salz
2 EL Essig fürs Kochwasser

Für die Sauce:

2 TL Butter
2 TL Öl
2 EL Mehl
4 EL Schlagobers
Zitronensaft
Petersilie, frisch gehackt
Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer nach Bedarf

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser mit einer Bürste ordentlich schrubben. Eine große Schüssel mit ca. 3 Liter Wasser füllen. Diesem 4 EL Mehl und 4 EL Essig zugeben und das Ganze gut untermischen. Die Wurzeln mit einem Sparschäler schälen, dabei unbedingt Einweghandschuhe verwenden. Kurz abspülen, halbieren und sofort in das Einweichwasser legen. Nur so bleiben die Stangen weiß und verfärben sich nicht! Anschließend Stangen einzeln entnehmen, etwas abtropfen lassen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf die Stücke zusammen mit Wasser, Essig und Salz aufkochen. Bei mittlerer Hitze in ca. 20-25 Minuten gar kochen. Dabei gegen Ende der Garzeit mit einem Messer testen, ob die Schwarzwurzeln gar sind. Danach abgießen und ca. 2 Schöpfkellen von dem Kochwasser zurückbehalten und beiseite stellen.

Für die Sauce:

Butter und Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Mehl einrühren und anschwitzen. Dabei ständig rühren. Mit einem Schneebesen das Kochwasser etappenweise unter die Einbrenn rühren. Dabei fleißig rühren und darauf achten, dass es keine Klümpchen gibt. Einmal kurz unter ständigem Rühren aufwallen lassen bis das Ganze etwas eingedickt ist. Die Sauce mit Schlagobers und Zitronensaft verfeinern, mit Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Petersilie und die abgetropften Schwarzwurzeln unterrühren und servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!