

Rezept

Glasierte Schwarzwurzeln

Ein Rezept von Glasierte Schwarzwurzeln, am 19.04.2024

Zutaten

500 g Schwarzwurzeln

1 EL Zucker

Salz

2 EL Butter

1 EL Zitronensaft

schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser möglichst sauber bürsten. In einem Topf, der so groß ist, dass die Schwarzwurzelstangen darin Platz finden, Wasser zum Kochen bringen. Die Schwarzwurzeln einlegen und ca. 10 Min. darin zugedeckt sprudelnd kochen lassen.
2. Die Schwarzwurzeln kalt abschrecken, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen. Dann die Haut abschneiden bzw. abziehen. Die Schwarzwurzeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
3. Die Butter mit dem Zucker in einem weiten Topf zerlassen. Die Schwarzwurzelstücke dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 3 – 4 Min. braten, bis sie goldgelb werden. Mit dem Zitronensaft ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf Teller verteilen und servieren.