

Rezept

Brezengröstl mit Wurzelgemüse

Ein Rezept von Brezengröstl mit Wurzelgemüse, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 2 Brezeln (am besten vom Vortag, ersatzweise frische) | 1 große Möhre |
| 1 Stange Lauch | 1 Stück Knollensellerie (ca. 125 g) |
| 1 EL neutrales Öl | 1 EL Butter |
| Salz | 1 TL Kümmelsamen (nach Belieben) |
| 1 Ei | Pfeffer |
| ½ Bund Schnittlauch | 100 g saure Sahne |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 21 g F, 12 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Die Brezen in dünne Scheiben schneiden. Die Möhre und das Selleriestück schälen. Die Möhre zuerst längs in Scheiben und diese quer in Stifte schneiden. Den Sellerie ebenfalls zuerst in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Den Lauch putzen und der Länge nach durchschneiden. Gründlich waschen, auch zwischen den Schichten, und in feine Streifen schneiden.
2. Die Butter und das Öl in der Pfanne erhitzen. Die Brezenscheiben dazugeben und bei großer Hitze auf beiden Seiten knusprig braten. Wieder herausnehmen. Das Gemüse und nach Belieben den Kümmel ins Bratfett geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze unter Rühren in ca. 5 Min. bissfest braten.
3. Die Brezen untermischen und wieder erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei mit der sauren Sahne verrühren und untermischen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Eiermischung stocken lassen, sie soll dabei nicht trocken werden.
4. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Das Brezengröstl damit bestreuen, auf zwei Teller verteilen und servieren.