

Rezept

Glasiertes Wurzelgemüse

Ein Rezept von Glasiertes Wurzelgemüse, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Pastinaken	400 g Knollensellerie
½ Bund Petersilie	2 EL Butterschmalz
3 EL Ahornsirup	100 ml Birnen- oder Apfelsaft
100 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt
1 TL getrockneter Majoran	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Pastinaken und Sellerie putzen und schälen. Pastinaken längs halbieren und klein schneiden, Sellerie klein würfeln. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen klein hacken.
2. Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen. Gemüse darin unter Rühren ca. 5 Min. anbraten. Ahornsirup darübergießen, das Gemüse darin schwenken. Saft, Fond, Lorbeerblatt und Majoran dazugeben, alles weitere 6-8 Min. dünsten, dabei häufiger wenden, sodass das Gemüse immer mit Sud überzogen ist und dicklich einkocht. Kräuter untermischen, das Gemüse salzen und pfeffern.