Rezept

Glasiertes Wurzelgemüse

Ein Rezept von Glasiertes Wurzelgemüse, am 20.05.2025

Zutaten

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

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.