

Rezept

# Schwarzwurzeln in Chili-Nuss-Butter

Ein Rezept von Schwarzwurzeln in Chili-Nuss-Butter, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>3 EL</b> Essig	<b>1 kg</b> Schwarzwurzeln
Salz	<b>3-4 Stiele</b> krause Petersilie
<b>50 g</b> Haselnusskerne	<b>60 g</b> Butter
<b>1/2 TL</b> Chiliflocken	<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. 2 EL Essig mit 1,5 l kaltem Wasser in einen Topf geben. Die Schwarzwurzeln mit einem Sparschäler gründlich schälen, dabei Einweghandschuhe tragen. Jede geschälte Stange schräg in 4 cm lange Stücke schneiden und sofort in das vorbereitete Essigwasser legen.
2. Schwarzwurzeln abgießen, gründlich waschen, in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. 1 EL Essig und 1 gestrichenen TL Salz zugeben. Aufkochen und 12-15 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen. Schwarzwurzeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter zugeben und schmelzen lassen. Petersilie, Chili und Zitronensaft unterrühren.
4. Schwarzwurzeln zur Haselnussbutter geben und darin schwenken, mit Salz abschmecken. Dazu schmecken Frikadellen oder gebratenes Lachsfilet und Salzkartoffeln.