

Rezept

# Schwarzwurzeln in Orangenbutter

Ein Rezept von Schwarzwurzeln in Orangenbutter, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Schwarzwurzeln	Salz
<b>3 EL</b> Essig	<b>1</b> Bio-Orange
<b>2</b> gestrichene EL Zucker	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>100 g</b> eiskalte Butter	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Die Schwarzwurzeln unter kaltem Wasser schrubben, schälen und in kochendem Salzwasser mit Essig bei mittlerer Hitze 10 Min. garen. Das Gemüse abgießen, abtropfen lassen und schräg in 4-5 cm lange Abschnitte schneiden.

---

2. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale mit einem Zestenscheider in feinen Streifen abziehen und den Saft auspressen.

---

3. Den Zucker in einen kleinen Topf häufen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Orangen- und Zitronensaft dazugießen und in 5 Min. auf etwa 125 ml einkochen lassen. Die Butter in Stückchen unter die Sauce schlagen und die Orangenschalenstreifen unterziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Schwarzwurzeln darin schwenken.