

Rezept

Schwarzwurzelragout

Ein Rezept von Schwarzwurzelragout, am 20.04.2024

Zutaten

750 g Schwarzwurzeln	Saft von 1 Zitrone
1 Zwiebel	4 EL Olivenöl
4 EL gehackte Petersilie	Salz
1 TL Mehl	etwa ¼ l Gemüse- oder Fleischbrühe
2 Eigelbe	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und (wegen des klebrigen Safts ebenfalls unter Wasser) so dünn wie möglich schälen. Die Wurzeln sofort in kaltes Wasser, das mit der Hälfte des Zitronensafts versetzt ist, legen.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen, darin die Zwiebeln und die Hälfte der Petersilie kurz andünsten.
3. Schwarzwurzeln abtropfen lassen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In den Topf geben, salzen und 5 Min. mitbraten.
4. Das Mehl darüber streuen, leicht Farbe annehmen lassen und mit der Brühe ablöschen. Das Gemüse gut durchrühren und 15-20 Min. köcheln lassen.
5. Eigelbe mit dem restlichen Zitronensaft, 2 EL Brühe und Salz verquirlen, in die Sauce rühren und diese erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Pfeffer abschmecken und mit der restlichen Petersilie bestreuen.