

Schwarzwurzel in Butterbrösel

Zutaten

400 g Schwarzwurzeln
1 Zitrone
125 ml Milch
½ EL Mehl

Weiteres:
Salz
gehackte Petersilie
Zucker
Pfeffer

Butterbrösel

80 g Butter
30 g Semmelbrösel
1 gekochtes Ei

Arbeitsbeschreibung

Schwarzwurzel:

1. Schwarzwurzel waschen, schälen, in 10-15 cm lange Stücke schneiden und in Zitronenwasser einlegen.
2. Die Halbe Menge vom Zitronenwasser in einen Topf geben, salzen, etwas Zucker dazu und aufkochen.
3. Mehl und Milch verrühren und in das kochende Zitronenwasser einrühren.
4. Schwarzwurzel einlegen, bissfest kochen und in Eiswasser abkühlen.

Butterbrösel:

1. Butter aufschäumen lassen, Brösel kurz anrösten und würzen.
2. 1 gekochtes, gehacktes Ei und Petersilie dazugeben.
3. Schwarzwurzel in Plate russe geben, Salz und etwas flüssige Butter dazu.
4. Auf eine Seite die Butterbrösel geben.
5. 15 min in vorgeheiztes Rohr (200°C) fertiggaren.
6. Gekochten Schinken dazu servieren.