

Vorbereitungszeit: 180 Minuten } 4 Stunden
Zubereitungszeit: 30 Minuten

| ZUTATEN / Portionen | | 4 | 6 |
|------------------------------|----|------|------|
| Schwarzwurzeln ¹⁾ | g | 1000 | 1500 |
| Milch | ml | 1000 | |
| Wasser | ml | 1000 | |
| Mehl | EL | 2 | |
| Weißweinessig | EL | 2 | |
| Salz | g | 10 | |

SCHWARZWURZELN VORBEREITEN:

1. Schwarzwurzeln gut reinigen, schälen ²⁾ und in etwa vier bis fünf zentimeterlange Stücke schneiden. Diese Stücke in Milch aufbewahren, bis sie weiter verarbeitet werden.
2. Kochsud aus Wasser, Mehl, Essig und Salz herstellen und diesen unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
3. Schwarzwurzeln im Sud 2 Stunden leise siedend garen. Sie sind gar wenn sie sich zwischen den Fingern zerdrücken lassen. Schwarzwurzeln und Sud für die Weiterverarbeitung getrennt aufbewahren.

¹ 1000g Schwarzwurzel brutto ergeben ~ 600g netto.

² dabei unbedingt Handschuhe tragen

ZUBEREITUNG:

1. **Schwarzwurzeln in weißer Sauce:** Mehlschwitze aus Butter und Mehl mit Sud und Milch aufkochen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. (evtl. Zitronensaft zufügen)
2. **Schwarzwurzeln gebraten:** Schwarzwurzeln in Butter bräunen. Pfeffern und Salzen. Gehackte mit Knoblauch vermischte Petersilie darüber streuen.
3. **Schwarzwurzeln in Kalbsfond:** Schwarzwurzeln in 2 Schichten in einen Topf legen. Mit leicht gesalzenem Kalbsfond übergießen so dass die Schwarzwurzeln eben bedeckt sind. Zugedeckt 15 Minuten leicht schmoren. Schwarzwurzeln heraus nehmen und in einer Schüssel anrichten. Kalbsfond auf starker Flamme sehr stark einkochen und vor dem Servieren über die Schwarzwurzeln gießen.
4. **Schwarzwurzeln in Sahne:** Schwarzwurzeln so flach wie möglich in einem großen Topf ausbreiten. Sahne angießen bis Schwarzwurzeln eben bedeckt sind. Sahne zugedeckt auf die Hälfte einschmoren. Pfeffern, salzen und neben dem Feuer ein kleines Stück Butter unter rühren.