

Schwarzwurzeln an Safransauce

Für 4 Personen

800 g – 1 kg Schwarzwurzeln
1 Zitrone
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Butter

Salz, Pfeffer
2 dl Gemüsebouillon

2 dl Rahm
1 Brietlein Safran

2 Esslöffel fein gehackte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Basilikum)

Schwarzwurzeln mit einer Bürste unter laufendem Wasser waschen.

Grosszügig schälen (mit Handschuhen) und in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden.

In Stäbchen schneiden.

Zwiebel und Knoblauchzehe hacken, in der Butter andünsten, Schwarzwurzeln begeben und unter Rühren mitdünsten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bouillon ablöschen.

Zugedeckt etwa 15 bis 20 Min. köcheln lassen.

Rahm und Safran beifügen und köcheln bis die Schwarzwurzeln weich sind.

Anrichten und die gehackten Kräuter darüberstreuen.

Variante:

Anstelle von Schwarzwurzeln Pastinaken verwenden.

(Rezept erstellt von Marianne Krattinger)