

Schwarzwurzeln in Weincreme

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Schwarzwurzeln – Essig – Salz – 4 Äpfel – 2 Zwiebeln – 60 g Butter – 350 ml Apfelwein – 125 g Crème fraîche – Muskat – Pfeffer

Zubereitung:

- Eine Schüssel mit Wasser und einem Schuss Essig füllen
- Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in das Essigwasser legen (damit sie sich nicht dunkel verfärben)
- Die Schwarzwurzeln in kochendem Salzwasser garen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen
- Die Äpfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in grobe Würfel schneiden
- Die Zwiebeln schälen und ebenfalls grob würfeln
- Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebeln und Äpfel darin andünsten
- Apfelwein zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Crème fraîche unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles pürieren
- Die Schwarzwurzeln zur Sauce geben und kurz erwärmen
- Dazu passen Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

