

## **Cremige Schwarzwurzel / Kartoffelrösti / Wurzelnudeln**

Saft von ½ Zitrone  
800 g Schwarzwurzeln  
Salz  
1 Schalotte  
2 Esslöffel Butter  
2 Teelöffel Mehl  
400 ml Kochwasser von den Schwarzwurzeln  
200 ml Sahne  
Pfeffer schwarz, aus der Mühle  
1 Bund Schnittlauch Salz

In einer Schüssel etwa 1½ Liter Wasser bereitstellen und den Zitronensaft beifügen.

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen; dadurch wird der austretende Milchsaft entfernt und klebt nicht an den Händen. Schwarzwurzeln in gleichmäßige, etwa 6–8 cm lange Stücke schneiden, dicke Stangen auch längs halbieren und in das vorbereitete Zitronenwasser legen.

### **3**

Zum Kochen die Schwarzwurzeln in ein Sieb abgießen. In eine Pfanne geben und knapp mit Salzwasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und 15–20 Minuten weich garen.

### **4**

Inzwischen die Schalotte schälen und fein hacken. In einer zweiten Pfanne in der warmen Butter glasig dünsten. Mehl beifügen und gut 1 Minute mitdünsten. Kochwasser, und Sahne dazu gießen und die Sauce so lange einkochen lassen, bis sie leicht binden. Die Sauce mit dem Stabmixer gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Kartoffelrösti**

3 große Kartoffel(n)

1 Stängel Petersilie

n. B. Salz und Pfeffer

etwas Muskatnuss

n. B. Öl zum Braten oder Butterschmalz

Den Teig mit einer Folie abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

Aus dem Teig 6 Portionen machen. Jede Portion zu einem Fladen ausrollen und dünn mit Butter bestreichen, dann einmal mit der Butterseite nach außen zusammenklappen und nochmals flach ausrollen.

Dann in einer heißen Pfanne ohne zusätzlichem Fett jede Seite ca. eine Minute backen.