



# Cremige Schwarzwurzel



## Zutaten

- 800 g Schwarzwurzeln
- 200 ml Sahne
- 1 Schalotte
- 1 Bund Schnittlauch
- 400 ml Kochwasser von den Schwarzwurzeln
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Butter
- 2 TL Mehl
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

----- 1 -----

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

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser großzügig schälen; alternativ auch ganz trocken schälen unter Verwendung einer Unterlage für die abfallende Erde

----- 2 -----

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 und 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 bindet. Die Sauce mit dem Stabmixer gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

