

Schwarzwurzeln a la Creme

Für 4 Personen

800 g Schwarzwurzeln Saft von 1 Zitrone 2 El Butter
Salz, Pfeffer 1 gehäufter El Mehl 600 ml Milch
0,5 Bund Petersilie

Schwarzwurzeln gründlich unter fließend kaltem Wasser abbürsten und schälen. Sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser und reichlich Zitronensaft geben, damit sie nicht braun werden. Schwarzwurzeln in Scheiben schneiden und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Schwarzwurzeln darin andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und 2–3 Min. anschwitzen. Die Hälfte der Milch zugießen. Salzen, pfeffern und 20–25 Min. bei milder Hitze garen. Nach und nach die restliche Milch zugießen. Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren unter die Schwarzwurzeln mischen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Tim Mälzer am 31. 10. 2009