



Schwarzwurzeln à la polonaise

650g	Schwarzwurzeln
1	Zitrone, Saft davon
2	Bio Eier
2 EL	Sauerrahmbutter
4 TL	Semmelbrösel
1 EL	Petersilie, fein gehackt
	Salz

Zubereitung für 2 – 3 Portionen:

Die Schwarzwurzeln schälen, in mit Zitronensaft gesäuertes Wasser legen, um ein Verfärben zu verhindern. Dazu zum putzen Gummihandschuhe verwenden, da die Schwarzwurzeln eine klebrig- schwarze Schale besitzen. Die Eier in 10 Minuten hart kochen, Schale abpellen, das Eidotter vom Eiweiß herauslösen. Das Eigelb in kleine Würfel schneiden. Zum kochen der Wurzeln kaltes Wasser mit wenig Milch verrühren, mit Salz und Zitronensaft würzen. Die Schwarzwurzeln darin weich kochen, im Kochsud belassen und erst bei Verwendung herausnehmen und abtropfen lassen.



Die angerichteten Schwarzwurzeln mit nußbrauner Butter, in der Semmelbröseln geröstet wurden, übergießen. Dann das gehackte Eigelb und die Petersilie drüberstreuen. Es ist eine winterliche Alternative zum Spargel. Durch den milchig-säuerlichen Geschmack des Kochwassers werden diese Wurzeln im wahrsten Sinne Spargel ähnlich...