

Winterliches Wurzelgemüse

Mit diesem Rezept werden Möhren, Pastinaken und Petersilienwurzeln ganz einfach zu einer leckeren winterlichen Beilage.

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 250 g Möhren
- 250 g Petersilienwurzeln
- 250 g Pastinaken
- 250 g Steckrüben
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
- 1 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 250 ml Brühe
- 1 EL gehackte glatte Petersilie

Wie bereite ich winterliches Wurzelgemüse zu?:

1 Wurzelgemüse vorbereiten:

Möhren, Petersilienwurzeln, Pastinaken, Steckrübe schälen. Möhren, Petersilienwurzeln und Pastinaken mit der Aufschnittmaschine längs in 4 mm dünne Scheiben schneiden; die Steckrübe ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Portionen übereinanderlegen und in 2 cm große Rauten schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

2 Wurzelgemüse zubereiten:

Speiseöl in einem breiten Topf auf mittlerer Hitze erhitzen und darin die Zwiebeln farblos anschwitzen. Möhren- und Steckrübenrauten dazugeben und mit dem Zucker etwa 4 Min. andünsten. Restliche Gemüserauten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Brühe hinzufügen und etwa noch weitere 5 Min. mit Deckel garen. Das Gemüse sollte noch leichten Biss haben. Petersilie dazugeben und abschmecken.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum winterlichen Wurzelgemüse passt zum Beispiel ein [Rinderfilet mit Kräuter-Tomaten-Jus](#) und [Grießknödeln](#).

