

# Schwarzwurzeln in Currysahne

420

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Webkoch.de

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 750 g Schwarzwurzeln  
½ Tas. Essig  
30 g Butter  
1 EL Currypulver; mild  
Salz  
1 TL Zucker  
0.15 l Schlagsahne  
½ EL Schwarze Sesamsaat

**Rezept:** Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen, sehr schräg in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und sofort in Essigwasser legen, damit sie weiss bleiben.

Die Butter in einem breiten Topf schmelzen. Den Curry unter Rühren kurz bei milder Hitze darin anschwitzen. Die Schwarzwurzeln tropfnass zugeben und in der Currybutter wenden, mit Salz und Zucker würzen und die Sahne unterrühren.

Die Schwarzwurzeln zugedeckt bei mässiger Hitze 20 Minuten garen. Dann ohne Deckel weitere 5 Minuten garen.

Inzwischen den Sesam ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten und vor dem Servieren über das Gemüse streuen.

Nach: Essen & Trinken, Heft 1, 1993 (Rg)