

Schwarzwurzel-Möhren-Ragout

Vegetarisch

Zutaten (4 Personen)

- » 750g Möhre(n)
- » 750g Schwarzwurzeln
- » 2-3EL Weißwein-Essig
- » 3/4l Instant-Gemüse-Brühe
- » 800g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 gr. Zwiebel(n)
- » 200g Mett
- » 1 Eigelb
- » 1-2EL Semelmehl
- » 1-2EL Öl
- » 200g Schlagsahne
- » 2EL heller Soßenbinder
- » Muskat
- » Zitronensaft
- » Majoran
- » 1 Zitrone(n)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Möhren schälen. Schwarzwurzeln schälen und kurz in Essigwasser legen. Gemüse in Stücke schneiden, in der Brühe zugedeckt ca. 20min garen. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser ca. 15min kochen.

2. Für die Bällchen Zwiebel fein hacken. Mit Mett, Eigelb und Paniermehl verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus Bällchen formen und im heißen Öl unter Wenden ca. 4min braten.

3. Sahne zum Gemüse gießen. Mit Soßenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Bällchen darin erwärmen. Mit Kartoffeln anrichten. Mit Majoran und Zitrone garnieren.

Nährwerte: 600 kcal/E20g/F34g/KH53g pro Portion

angelegt am: 29.10.2003

Rezept-Nr: 662

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke