

Schwarzwurzel 2, Infos und Tips

Kategorien: Info, Wissen, Gemüsegerichte

Zutaten für: 1 Rezept

Schwarzwurzel

Anleitung:

Schwarzwurzeln tiefkuehlen.

Kaltes Wasser bereitstellen und etwas Zitronensaft oder Essig beifuegen. Die Schwarzwurzeln unter fliessendem Wasser abbuersten, dann -Ebenfalls unter dem Wasser mit einem Sparschaeler schaelen. In 4 cm Lange Stuecke schneiden und sofort ins bereitgelegte Wasser legen. In einer Pfanne reichlich Wasser aufkochen, etwas Zitronensaft oder Essig und Salz beifuegen und die Schwarzwurzeln portionsweise 3 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken, gut abtropfen und Portionsweise moeglichst flach in Tiefkuehlbeutel verpacken.
Haltbarkeit: 12 Monate.