

Deftige Schwarzwurzel-Pfanne



Zutaten für 4 Personen:

- 3–4 EL Essig
- 500 g Schwarzwurzeln
- 200 g Möhren
- 300 g festkochende Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
-
- 4 EL Milch
- 500 g Weißkohl
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Edelsüß-Paprika
- 250 ml Gemüsebrühe
- gemahlener Kümmel

- 4 Scheiben Leberkäse (à ca. 125 g)

Zubereitung:

45min / leicht

Essig und 1/2 Liter Wasser mischen. Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser kräftig abbürsten, schälen und holzige Enden abschneiden. Schwarzwurzeln sofort in das Essigwasser legen. Anschließend in Stücke schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen und waschen. Möhren in Scheiben, Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Schwarzwurzeln in kochendem Salzwasser mit Milch ca. 15 Minuten kochen. Möhren und Kartoffelwürfel nach ca. 10 Minuten zugeben

Inzwischen Kohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen. 1 Zwiebel fein würfeln. Restliche Zwiebeln in Ringe schneiden. Schwarzwurzeln, Möhren und Kartoffeln in einen Durchschlag gießen, gut abtropfen lassen

1 EL Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Möhren, Schwarzwurzeln und Kartoffelwürfel hineingeben und unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. 1/2 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Kohl hineingeben und unter Wenden ca. 6 Minuten braten. Nach ca. 4 Minuten Zwiebelwürfel zugeben. Tomatenmark hineingeben, kurz anschwitzen. Mit Paprika bestäuben. Brühe zugießen und aufkochen. Möhren, Schwarzwurzeln und Kartoffelwürfel wieder hineingeben und ca. 3 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika abschmecken, warm halten

1/2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Leberkäsescheiben unter Wenden ca. 5 Minuten braten, herausnehmen (evtl. warm halten). Zwiebelringe hineingeben und unter Wenden 3–4 Minuten braten. Leberkäse mit Zwiebelringen auf Tellern anrichten. Schwarzwurzel-Kohl-Gemüse dazureichen