

Schwarzwurzeln in Orangensoße



900 g Schwarzwurzeln	putzen und waschen, dann in 5 ca. lange Stücke schneiden und sofort in Essig- oder Zitronensaft-Wasser gesalzenem Wasser
200g Zwiebeln	ca. 20 bis 25 Min. weich, aber noch bissfest kochen. Kochwasser nicht wegschütten. schälen und fein würfeln.
1 Orange	heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Frucht auspressen.
1 El. Rapsöl	in einem großen Topf erhitzen.
Zwiebelwürfel	darin andünsten,
Orangensaft	zugeben und die Flüssigkeit kurz etwas einkochen lassen.
200 g Crème fraîche,	
2 Tl. mittelscharfen Senf	und
Orangenschale, Schwarzwurzeln	sowie die zugeben.
	Mit
Salz und Pfeffer	und
Zucker	abschmecken.
	Wenn das Ganze zu trocken ist, noch etwas von dem dazugeben.
Kochsud	
1 Bd. Petersilie	hacken und untermischen.

Dazu passen Schupfnudeln, Kartoffelpüree
als Beilage auch gerne zu Rinderfilet,