

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	ca. 20 bis 25 Min. weich, aber noch bissfest kochen. Kochwasser nicht wegschütten.
200g Zwiebeln		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,	sowie die	
Schwarzwurzeln	zugeben.	
	Mit	
Salz und Pfeffer	und	
Zucker	abschmecken.	
	Wenn das Ganze zu trocken ist, noch etwas von dem	
Kochsud	dazugeben.	
1 Bd. Petersilie	hacken und untermischen.	

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