

## Schwarzwurzel in Butterbrösel

### Zutaten

400 g Schwarzwurzeln  
1 Zitrone  
125 ml Milch  
½ EL Mehl

**Weiteres:**  
Salz  
gehackte Petersilie  
Zucker  
Pfeffer

### Butterbrösel

80 g Butter  
30 g Semmelbrösel  
1 gekochtes Ei

### Arbeitsbeschreibung

#### Schwarzwurzel:

1. Schwarzwurzel waschen, schälen, in 10-15 cm lange Stücke schneiden und in Zitronenwasser einlegen.
2. Die Halbe Menge vom Zitronenwasser in einen Topf geben, salzen, etwas Zucker dazu und aufkochen.
3. Mehl und Milch verrühren und in das kochende Zitronenwasser einrühren.
4. Schwarzwurzel einlegen, bissfest kochen und in Eiswasser abkühlen.

#### Butterbrösel:

1. Butter aufschäumen lassen, Brösel kurz anrösten und würzen.
2. 1 gekochtes, gehacktes Ei und Petersilie dazugeben.
3. Schwarzwurzel in Plate russe geben, Salz und etwas flüssige Butter dazu.
4. Auf eine Seite die Butterbrösel geben.
5. 15 min in vorgeheiztes Rohr (200°C) fertiggaren.
6. Gekochten Schinken dazu servieren.