

Schwarzwurzeln mit Eiern



4 El. Weißweinessig insges. 500 ml Wasser	davon 1,5 El. und vermischen.
500 g Schwarzwurzeln	waschen, schälen und wieder waschen, dann in ca. 3 cm große Stücke schneiden und sofort in das Essigwasser legen.
Wasser 1 Tl. Salz	In einem Topf mit und und dem restlichen Essig zum Kochen bringen. Die Wurzelstücke in dem Essigwasser geben und ca. 20 Min. garen.
6 Eier	hart kochen und pellen, der Länge nach halbieren. Nach Ende der Garzeit die Wurzelstücke in ein Sieb gießen, dabei das Kochwasser auffangen.
2 El. Butter 2 Zwiebeln 80 g Schinken roh	im Topf erhitzen. und würfeln und in der Butter goldgelb anbraten.
2 El. Mehl	Mit bestäuben und gut vermengen.
150 ml Sahne	Nach und nach das heiße Gemüsewasser und zufügen und unter ständigem Rühren eine klumpenfreie Soße bereiten.
2 Tl. Senf, 2 Tl. Zucker, Salz & Pfeffer ½ Bd. Petersilie	und zugeben und abschmecken.
1 Tl. Senfkörner	Schwarzwurzeln und Eier in die Soße geben und erhitzen. in einer Pfanne ohne Fett 1 – 2 Min. rösten und anschließend in das Gericht geben. Dazu passen Pellkartoffeln oder Püree.