

## Kochen mit Stern | Schwarzwurzeln mit Chermoula

---

---

### Zutaten:

- 4 Stangen Schwarzwurzeln
- 1/2 Zitrone
- 1 EL Mehl
- 200 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 125 g Butter
- Salz
- Pfeffer

### Für die Chermoula:

- 4 Stängel Koriander
- 4 Stängel glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone
- 2 EL Rotwein-Essig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 2 Prisen Kreuzkümmel

### Zubereitung:

Für die Chermoula Koriander, Knoblauch, Petersilie, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Salz zu einer Paste mörsern oder im Mixer mixen. Zitronensaft und Rotwein-Essig dazugeben. Zum Schluss mit Olivenöl cremig rühren.

Schwarzwurzeln waschen, schälen und in einem Topf mit Wasser, Zitronensaft und 1 EL Mehl 10 – 15 Minuten kochen.

Butter mit Hühner-oder Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Die gekochten Schwarzwurzeln in daumenlange Stücke schneiden und in der Butter-Brühe schwenken, damit sie schön glänzen. Salzen und pfeffern.

Schwarzwurzeln auf Teller servieren und die Chermoula darüber geben.

*Rezept: Vincent Moissonnier*

Quelle: *live nach neun – Kochen mit Stern*