

Rote Rüben mit Topinambur

Zutaten

500 g Topinambur (gewaschen + gebürstet)
500 g rote Rüben (gewaschen + gebürstet)
300 g Palmkohlblätter (gewaschen)
100 g Ingwer frisch
200 g Tafelessig
200 g Zucker
500 ml Gemüsefond
4 EL Sonnenblumenöl
1 Orange
2 EL Nüsse (z.B. Haselnuss, Walnuss, Mandel) geröstet und gehackt
Salz und Pfeffer
Garnitur: je ein paar Petersilieblätter Korianderblätter, Minzeblätter nach Geschmack

Zubereitung

Rote Rüben schälen - schneiden in Walnuss große Stücke - in ca. 300 ml Gemüse Fond ca. 15 min weich kochen - vorher salzen und pfeffern - vorm anrichten abschmecken mit dem Ingwerfond

Ingwer schälen - fein würfelig schneiden - mit Essig und Zucker aufkochen - ziehen lassen - vorm Anrichten mit einem Teil davon die roten Rüben abschmecken je nach persönlichen Vorlieben (Ingwer ist wärmend)

Topinambur in Walnuss große Stücke schneiden - mit Sonnenblumen Öl in der Pfanne rundherum anbraten - salzen pfeffern - mit restlichen Fond aufgießen - weich dünsten - kurz bevor die ganze Flüssigkeit verdunstet den Kohl in mundgroße Stücke rein zupfen - schön vermengen und leicht mit anbraten - würzen und anrichten

Beim Anrichten mit Nüssen und Kräuter nach Geschmack garnieren.