

Gemüsegröstl mit karamellisierten roten Rüben

Zutaten (für ca. 4 Personen):

für die geschmorten rote Rüben:

- rote Rüben
- Zucker
- Salz
- Balsamicoessig
- schwarzer Pfeffer
- Maizena

für das Gemüsegröstl:

- Kartoffeln (fest kochend)
- Jungzwiebel
- Stangensellerie
- Karotten
- gelbe Rüben
- Zucchini
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- Majoran
- Kümmel
- Kren

Zubereitung:

Für das bunte Gemüsegröstl werden die in Streifen geschnitten gelben Rüben, Karotten und Stangensellerie für wenige Minuten blanchiert; danach das Gemüse sofort im Eiswasser abkühlen lassen.

Zu einem typischen Gröstl gehören Kartoffel, die in Scheiben geschnitten kurz auf beiden Seiten im Olivenöl anbraten werden. In die heiße Pfanne kommen auch noch Jungzwiebel und Zucchini- kräftig mit Thymian und Majoran würzen. Das Ganze nun mit dem blanchierten Gemüse im heißen Öl schwenken.

Die roten Rüben mit Schale in Salzwasser kochen und auskühlen lassen; schälen und in Würfel schneiden. Zucker karamellisieren und mit Balsamicoessig ablöschen, die Rüben dazugeben, mit Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer würzen und mit Maizena binden. Und wer's mag, krönt das bunte Gemüsegröstl noch mit geriebenem Kren.