

*Polar's Kochstudio*  
*13 / 2008*

*Schwarzwurzel – Topf*

**Zutaten für 4 Portionen:**

4 EL Essig (Weißweinessig)  
750 g Schwarzwurzel  
Salz und Pfeffer  
300 g Hackfleisch, gemischt  
1 Ei(er)  
2 EL Paniermehl  
Paprikapulver, edelsüß  
2 EL Öl  
200 g Porree  
30 g Butter  
30 g Mehl  
250 ml Milch  
1 Tomate(n)

**Zubereitung:**

3 EL Essig und 500 ml Liter Wasser verrühren. Die Schwarzwurzeln gründlich waschen, schälen, in Stücke schneiden und ins Essigwasser legen. In kochendem Salzwasser mit 1 EL Essig ca. 25-30 Minuten garen. Hack, Ei und Paniermehl verkneten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Kleine Bällchen formen. Öl erhitzen, die Bällchen darin ca. 8 Minuten braten. Den Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Schwarzwurzeln auf ein Sieb gießen, die Flüssigkeit auffangen und 250 ml abmessen. Die Butter schmelzen, das Mehl darin anschwitzen. Mit Gemüsewasser und Milch unter Rühren ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Porree zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Hackbällchen und Schwarzwurzeln zufügen. Die Tomate putzen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Das Schwarzwurzel-Ragout mit Tomatenwürfeln bestreut servieren. Dazu schmeckt Reis.

**Zubereitungszeit:** 65 Minuten